

KFP1642
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid[®]

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID®

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com, or by mail using the attached Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.proline.kitchenaid.com. Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

TABLE OF CONTENTS

FOOD PROCESSOR SAFETY

| | |
|-------------------------------|---|
| Important safeguards..... | 4 |
| Electrical requirements | 5 |

PARTS AND FEATURES

| | |
|--------------------------------|---|
| Parts and accessories..... | 6 |
| Selecting the right tools..... | 8 |

USING YOUR FOOD PROCESSOR

| | |
|--|----|
| Attaching the work bowl..... | 12 |
| Attaching the lid and safety lock..... | 12 |
| Using the 3-in-1 feed tube..... | 13 |
| Using the speed controls..... | 14 |

USING YOUR ACCESSORIES

| | |
|--|----|
| Preparing the dicing kit for first use..... | 15 |
| Installing/using the dicing disc | 16 |
| Installing/removing the multipurpose blade..... | 17 |
| Installing/removing the prep bowl..... | 18 |
| Installing/removing the shredding, julienne, and parmesan discs..... | 19 |
| Installing/removing the slicing disc..... | 20 |
| Adjusting the slicing thickness..... | 20 |
| Installing/removing the mini-bowl and mini-blade..... | 21 |
| Installing/removing the egg whip or dough blade..... | 22 |
| Installing/removing the citrus press | 23 |
| Removing accessories and work bowl..... | 24 |

CARE AND CLEANING..... 25

TIPS FOR GREAT RESULTS 26

TROUBLESHOOTING 29

WARRANTY AND SERVICE..... 30

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Food Processor. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Food Processor, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

17. Do not use appliance other than intended use.
18. Disconnect from supply circuit before cleaning or servicing.
19. CAUTION: Do not open until blade stops.
20. CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Volts: 120 VAC

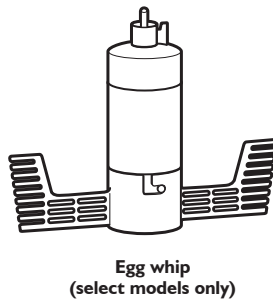
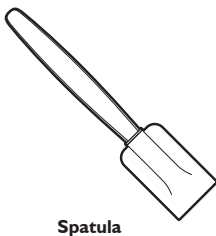
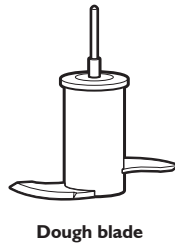
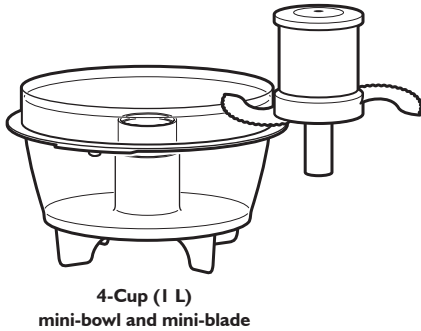
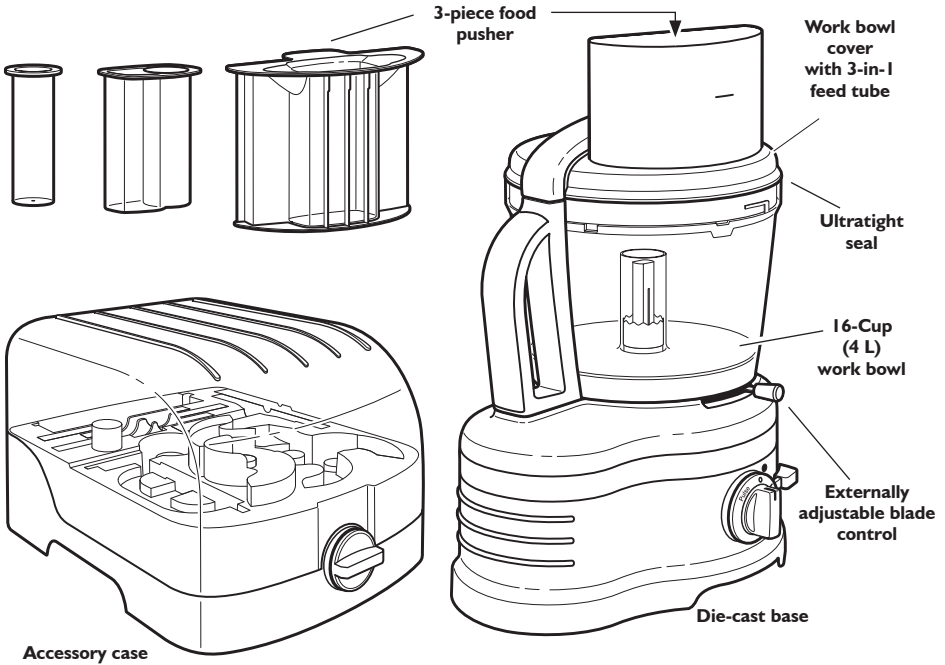
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Food Processor is equipped with a three prong grounded plug. If the plug does not fit fully in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

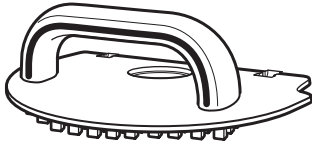


PARTS AND FEATURES

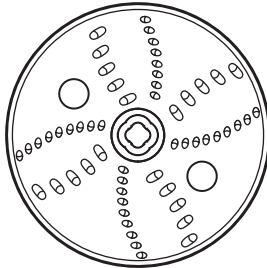
Parts and accessories

English

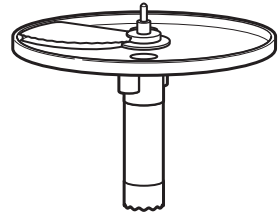
DICING KIT



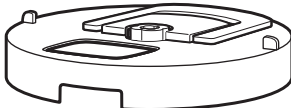
⑤ 8mm Grid cleanout tool



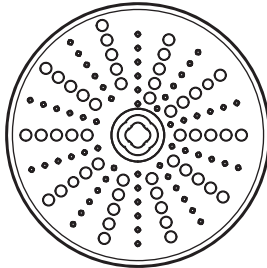
Reversible (2 mm and 4 mm) shredding disc*



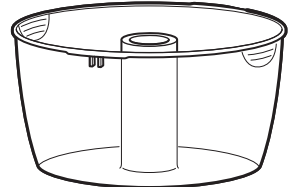
Externally adjustable slicing disc (thin to thick)



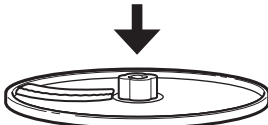
④ Dicing kit lid



Parmesan/Ice shaving disc* (select models only)



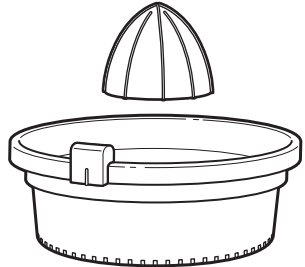
10-Cup (2.4 L) prep bowl



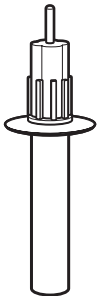
③ 8mm Dicing kit blade*



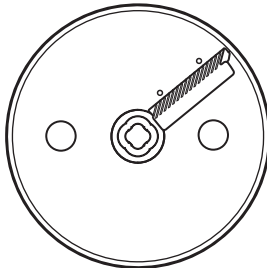
② Dicing kit grid



Citrus press (select models only)



Disc adapter (*Use this adapter)



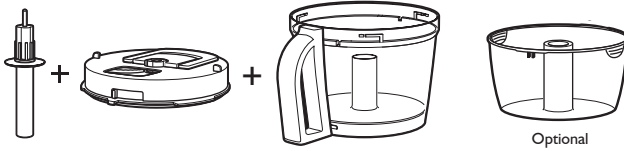
Julienne disc* (select models only)



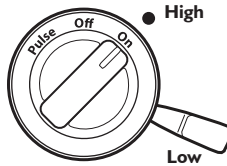
Citrus press adapter (select models only)

PARTS AND FEATURES

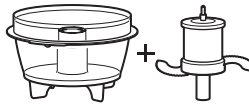
Selecting the right tools



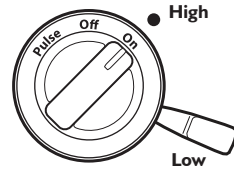
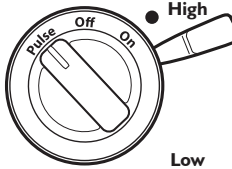
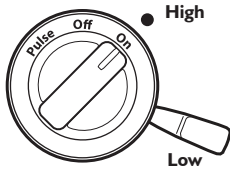
Dicing kit with disc adapter used with work bowl and an optional prep bowl



Potatoes, Tomatoes, Onions, Cucumbers, Fruit, Vegetables



Mini-bowl used with mini multipurpose stainless steel blade



Vegetables, Fruit,
Fresh herbs, Nuts, Meat

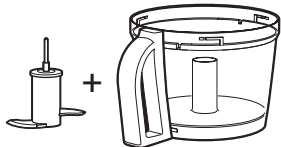
Vegetables, Fruit

Pesto, Sauces, Cake batter, Cream

NOTE: For best results when chopping, begin with the speed lever set to “High” then change setting to “Low”.

PARTS AND FEATURES

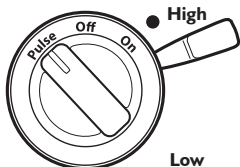
Selecting the right tools



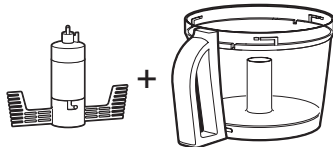
Plastic dough blade used with work bowl



Knead



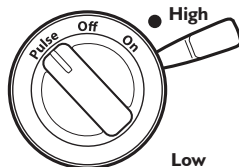
Yeast dough



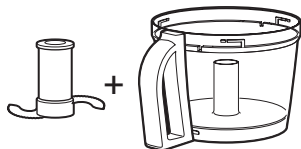
Egg whip* used with work bowl



Whip



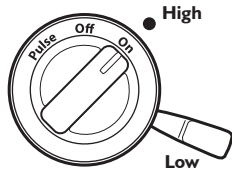
Eggs



Multipurpose stainless steel blade used with work bowl



Chop

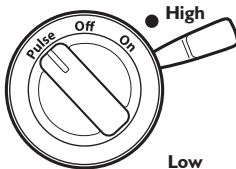


Vegetables, Fruit,
Fresh herbs, Nuts, Meat



Mince

Puree



Vegetables, Fruit



Mix



Pesto, Sauces, Cake batter,
Pie dough, Cream

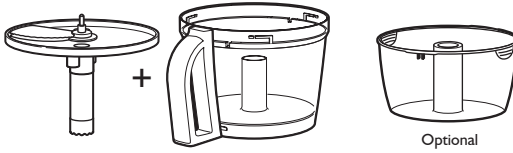
NOTE: For best results when chopping, begin with the speed lever set to “High” then change setting to “Low”.

* Available with select models only.

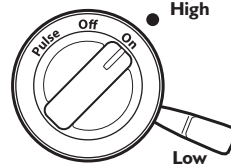
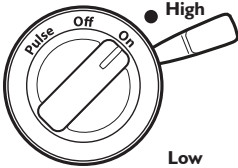
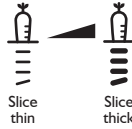
PARTS AND FEATURES

Selecting the right tools

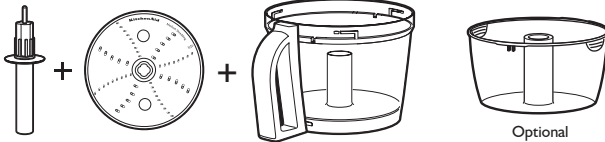
Use other settings than suggested below to adjust results to your personal preferences.



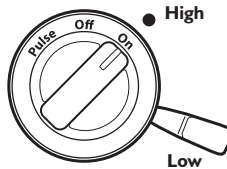
Adjustable slicing disc used with work bowl and an optional prep bowl



Potatoes, Tomatoes, Fruit (soft), Vegetables (soft), Fruit (hard), Vegetables (hard)



Reversible shredding disc used with work bowl and optional prep bowl

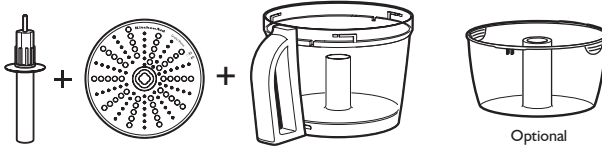


Vegetables, Cheese (freeze 30 min. prior), Chocolate, Fruit (hard)

PARTS AND FEATURES

Selecting the right tools

English



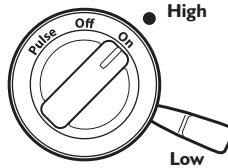
Parmesan/ice shaving disc* used with work bowl and optional prep bowl



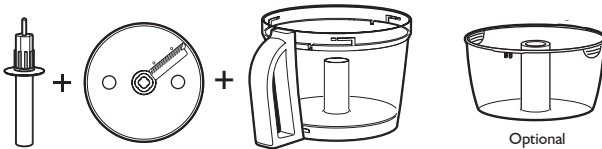
Grate



Shave



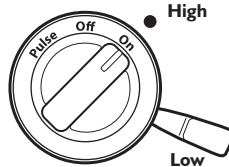
Hard cheese, Ice, Chocolate



Julienne disc* used with work bowl and optional prep bowl



Julienne



Carrots, Zucchini, Potatoes, Vegetables

* Available with select models only.



USING YOUR FOOD PROCESSOR

Attaching the work bowl

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

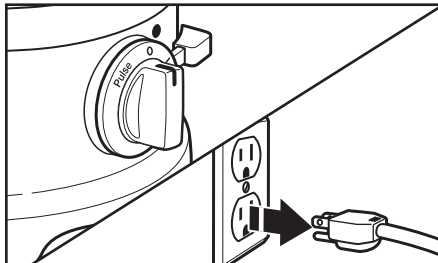
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

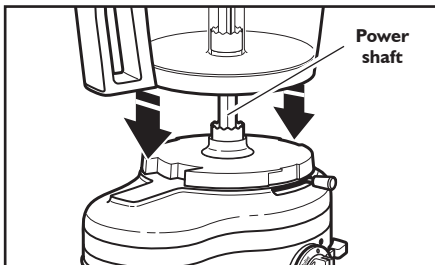
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Before first use

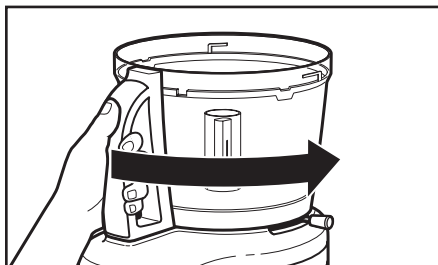
Before using your Food Processor for the first time, wash the bowls and accessories as described in the “Care and Cleaning” section.



1 Be sure the Food Processor is turned off, unplugged, and placed on a level surface.

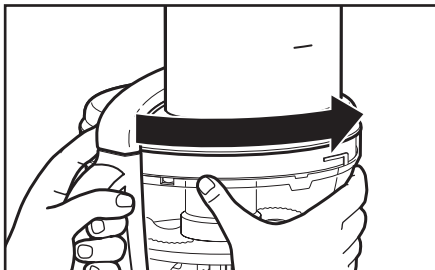


2 Place the work bowl on the base as shown.

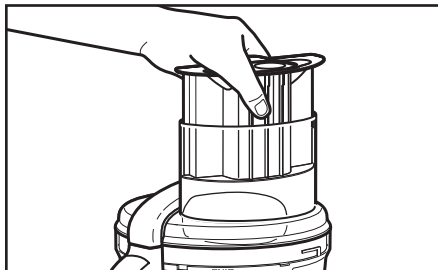


3 Turn work bowl to lock it on the base.

Attaching the lid and safety lock



1 Install the work bowl lid, aligning the tabs and locking it into place. The Ultratight seal is spill resistant.



2 The large feed tube must be inserted into the lid for the Food Processor to run.

TIP: It is easier to attach the lid when the large feed tube is removed. After attaching the lid, make sure to insert the large feed tube.

Using the 3-in-1 feed tube

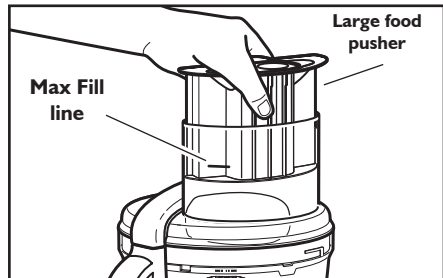
⚠ WARNING



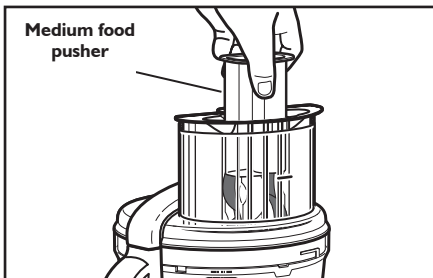
Rotating Blade Hazard
Always use food pusher.
Keep fingers out of openings.
Keep away from children.
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before use

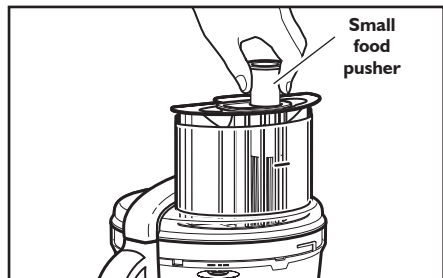
Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base.



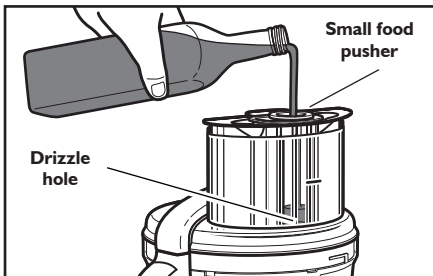
1 Use entire feed tube and the large food pusher to process large items.



2 Use the medium food pusher in the feed tube to process smaller items.



3 Use the small food pusher to slice or shred the smallest, thinnest items.



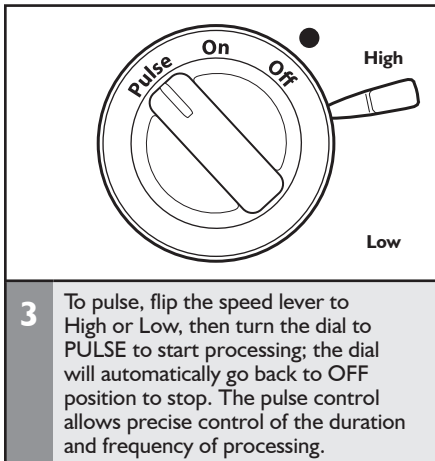
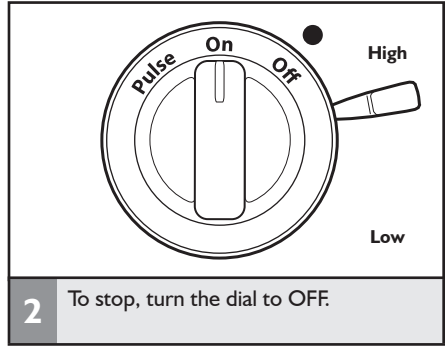
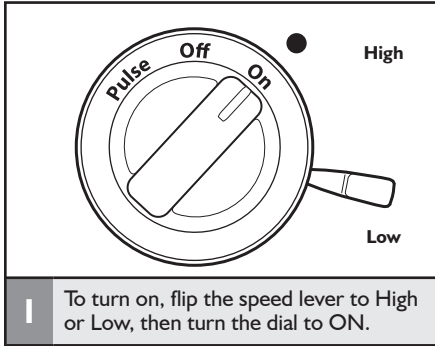
4 Use the drizzle hole in the small food pusher to slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl.

TIP: The drizzle hole flow rate is ideal for making mayonnaise.

USING YOUR FOOD PROCESSOR

Using the speed controls

NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base, and the large food pusher is fully in place.



NOTE: The speed lever must be in the OFF position in order to change speeds.

Preparing the dicing kit for first use

IMPORTANT: Follow these directions in order to properly wash all parts of the dicing kit before using it for the first time.

⚠ WARNING

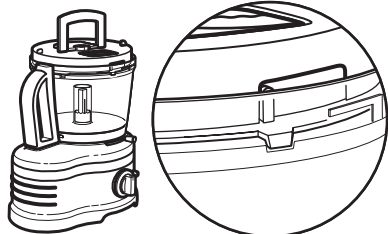
Cut Hazard

Handle blades carefully.

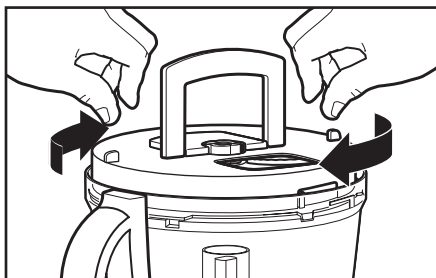
Failure to do so can result in cuts.



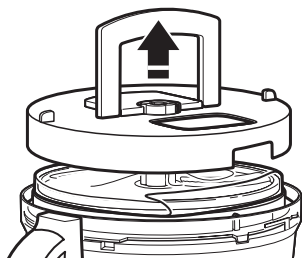
1 Using the handle, place the assembled dicing kit into the work bowl.



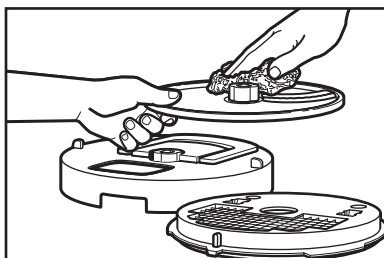
2 When placing kit in the work bowl, line up the kit's tab with the groove in the work bowl.



3 Rotate the dicing kit lid, using the finger tabs until it unlocks.



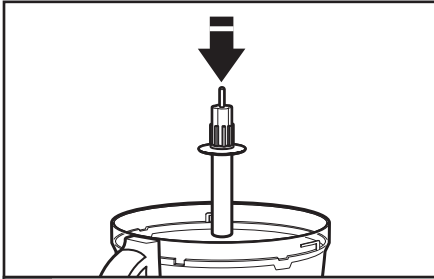
4 Using the handle, remove the dicing kit lid from the dicing kit.



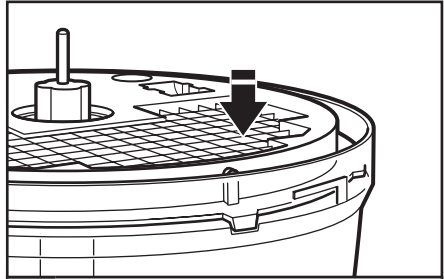
5 Clean each part of the dicing kit in the dishwasher, or with a soft cloth and warm water.

USING YOUR ACCESSORIES

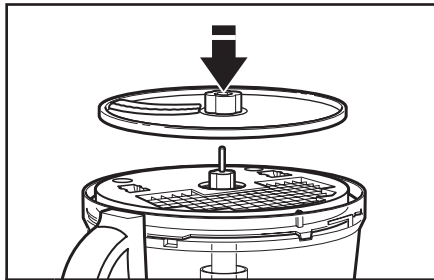
Installing/using the dicing kit



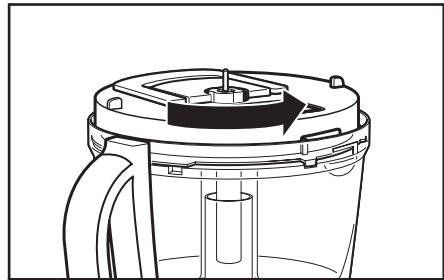
1 Place the disc adapter onto the power shaft.



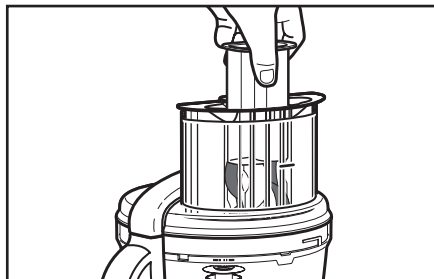
2 Place the dicing kit grid ②, with the grid facing front, and line up the kit's tab with the groove in the work bowl.



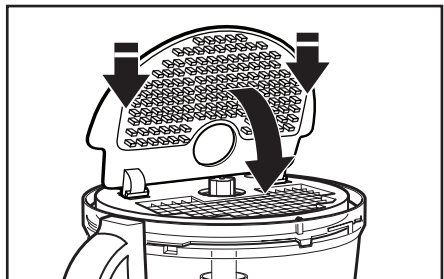
3 Place the dicing kit blade ③, making sure it is securely seated.



4 Place the dicing kit lid ④ onto the assembled kit with the hole facing front, and lock into place.



5 Place the lid on the Food Processor and use the medium feed tube to dice the desired items. If lid does not fully close, make sure the dicing kit and the dicing grid are each fully seated.

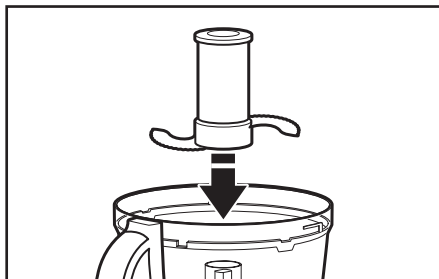


6 After dicing, remove the dicing kit lid ④ and the dicing kit blade ③, and place the dicing kit cleanout tool ⑤ in the notches on the dicing kit grid, then push cleanout tool down into the dicing grid. This will push remaining food out of the grid, enabling you to wash the dicing kit more efficiently.

NOTE: Hard foods like carrots may require more force to remove with the dicing kit cleanout tool. It is normal for some food to remain in the grid until washing is complete.

Installing/removing the multipurpose blade

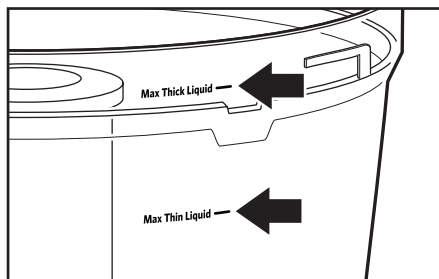
NOTE: The multipurpose blade has a spill resistant seal and can be left in work bowl, or removed before the contents are emptied.



1 Place the blade on the power shaft.



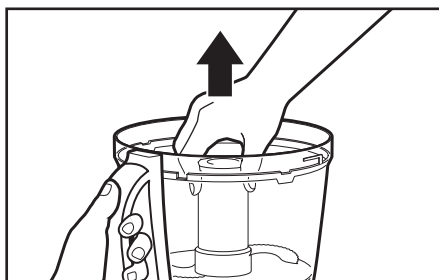
2 Press down firmly on the blade. You will hear a click when the accessory locks into place.



Liquid level graphics on the side of the bowl indicate the maximum recommended levels for thick and thin liquids in the Food Processor.



3 The multipurpose blade has a leak resistant seal, so you may leave the blade in the bowl while pouring out the ingredients.

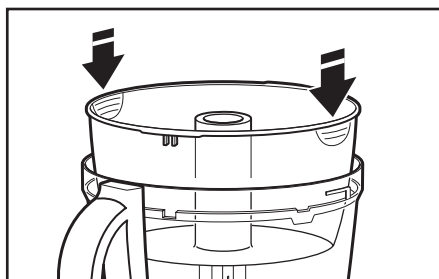


4 Firmly secure the work bowl with one hand, using the handle, not the rim of the bowl. Then remove the blade by grasping and pulling it straight up.

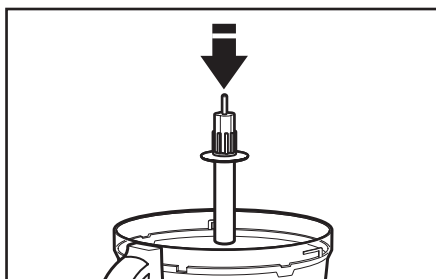
USING YOUR ACCESSORIES

Installing/removing the prep bowl

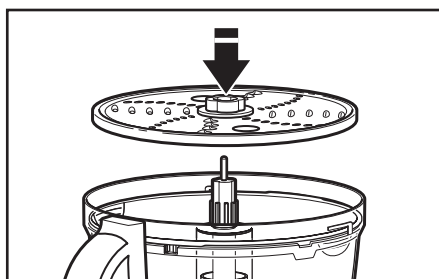
NOTE: The prep bowl can be used only with the discs and the dicing kit.



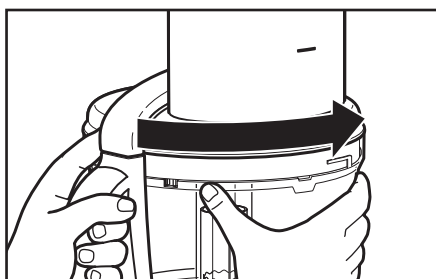
1 To use the prep bowl, place into the work bowl, using the two finger grips.



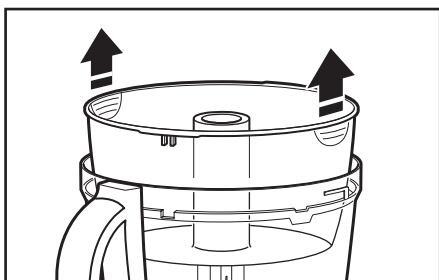
2 Place the adapter on the power shaft.



3 Place the desired disc on the power shaft. Do not use any blades with the prep bowl.



4 Install the work bowl lid, aligning the tabs and locking it into place.



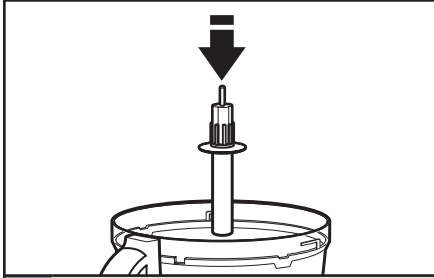
5 After processing, remove the prep bowl using the two finger grips.

IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

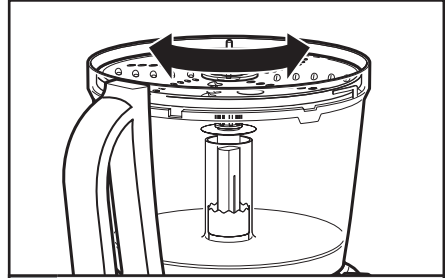
USING YOUR ACCESSORIES

Installing/removing the shredding, julienne*, and parmesan* discs

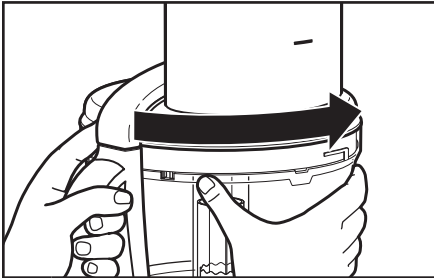
English



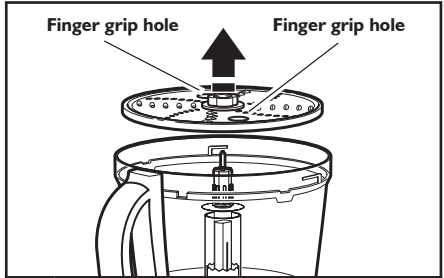
1 Place the adapter on the power shaft.



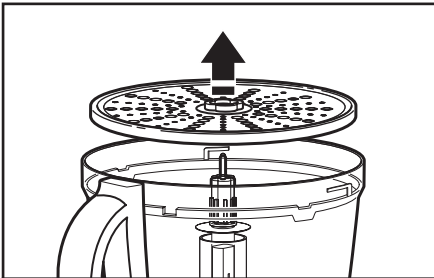
2 Slightly rotate the disc until it drops into place onto the adapter.



3 Install the work bowl lid, aligning the tabs and locking it into place.



4 To remove shredding disc and julienne disc, remove work bowl lid and using the 2 finger grip holes, lift the disc straight up.



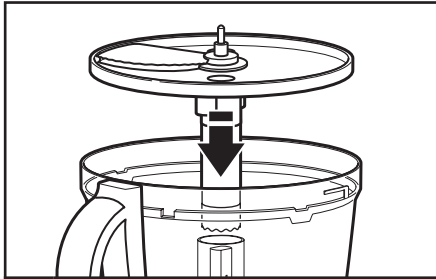
5 To remove the parmesan disc after processing, lift off of adapter.

IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

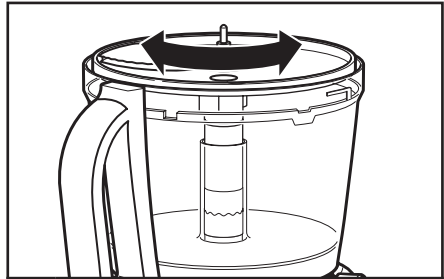
* Available with select models only.

USING YOUR ACCESSORIES

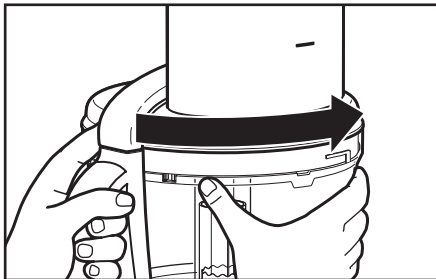
Installing/removing the slicing disc



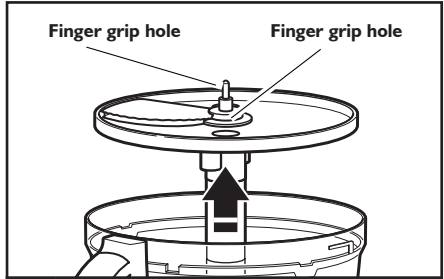
1 Place the disc on the power shaft.



2 Slightly rotate the disc until it drops into place.



3 Install the work bowl lid, aligning the tabs and locking it into place.

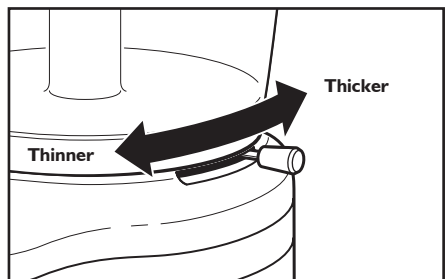


4 To remove slicing disc, remove work bowl lid and using the 2 finger grip holes, lift the disc straight up.

Adjusting the slicing thickness

NOTE: Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

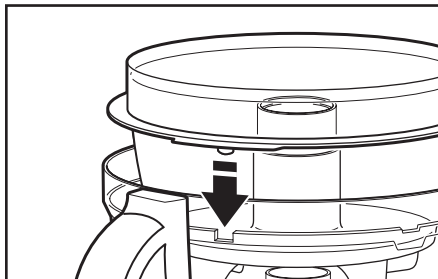
Be aware, it is possible to change the thickness of your slices by changing pressure on the food item when guiding it into the feed tube. Use more pressure for a thicker slice, or use less pressure for a thinner slice.



Move lever to desired thickness setting.

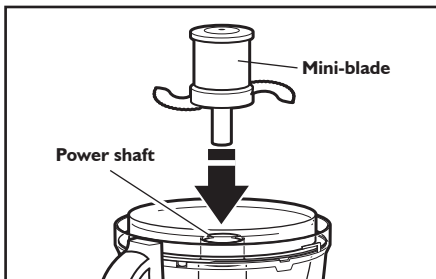
IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

Installing/removing the mini-bowl and mini-blade



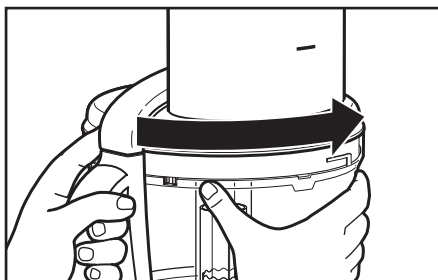
1

Place the mini-bowl inside the work bowl, making sure the tab on the mini-bowl lines up with the notch in the work bowl.



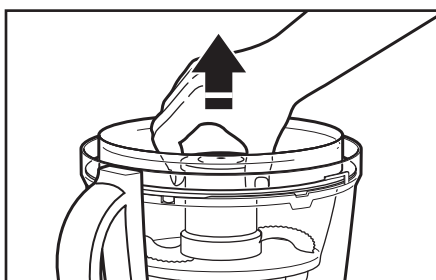
2

Press down firmly on the mini-blade. You will hear a click when it locks into place.



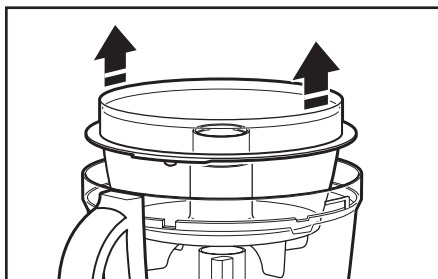
3

Install the work bowl lid, aligning the tabs and locking it into place.



4

Remove the work bowl lid. Grasp and pull the mini-blade straight up.



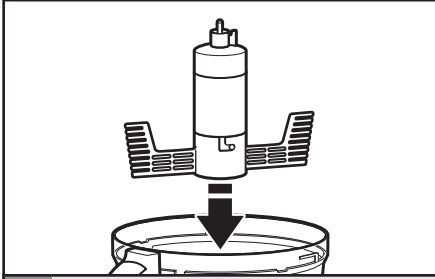
5

Using the two finger grips lift the mini-bowl up.

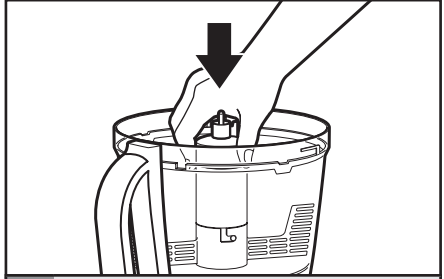
IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

USING YOUR ACCESSORIES

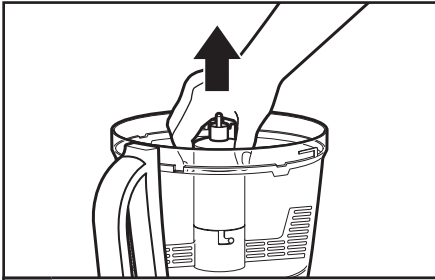
Installing/removing the egg whip* or dough blade



1 Place the egg whip or dough blade onto power shaft.



2 Press down firmly on the egg whip or dough blade. You will hear a click when the accessory locks into place.

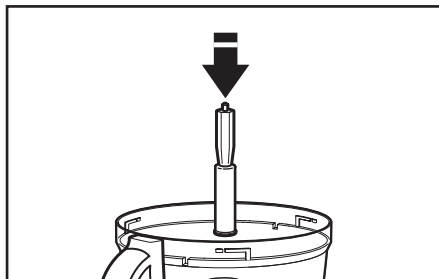


3 After processing, firmly grasp egg whip or dough blade and lift straight up.

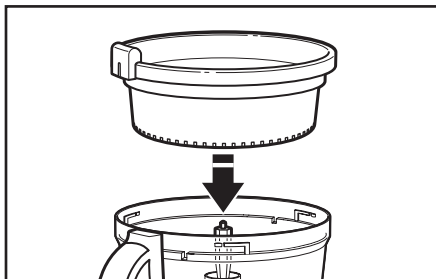
IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

* Available with select models only.

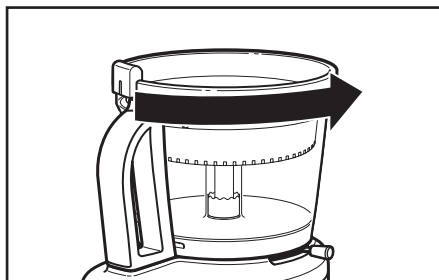
Installing/removing the citrus press*



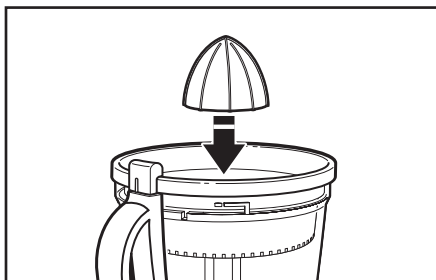
1 Place the citrus press adapter onto the power shaft.



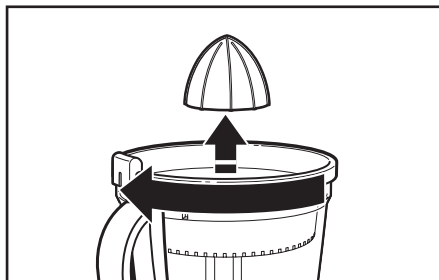
2 Place the strainer basket in the work bowl with the locking clip positioned to the left of the work bowl handle.



3 Turn the basket counter-clockwise until the clip locks into the handle.



4 Place the cone inside the strainer basket, connecting it to the adapter. It may be necessary to rotate the cone until it drops into place.



5 After processing, lift cone from strainer basket, turn strainer basket to unlock from the handle, as shown, and lift from the work bowl. Remove the adapter.

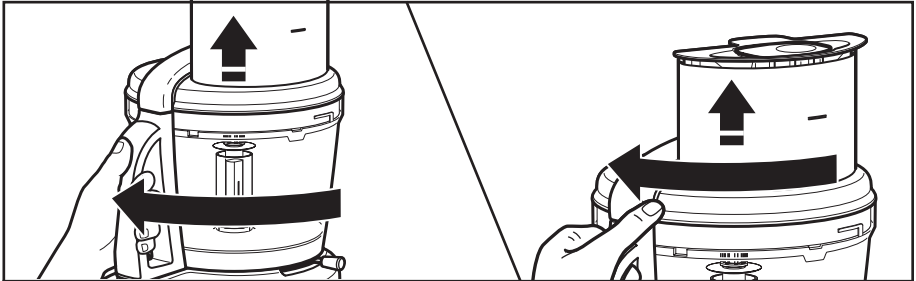
IMPORTANT: Discs and adapters must be removed before removing bowls.

* Available with select models only.

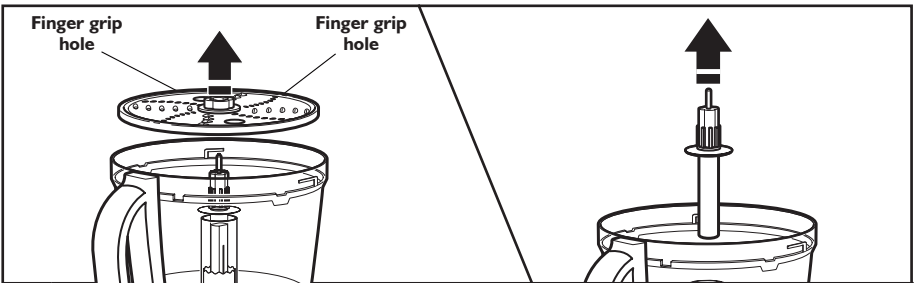
USING YOUR ACCESSORIES

Removing accessories and work bowl

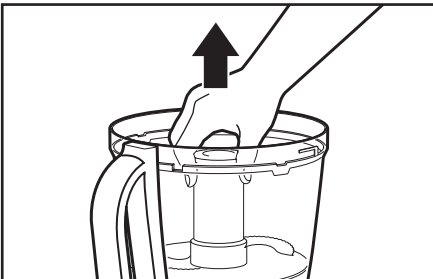
IMPORTANT: Be sure the Food Processor is off and unplugged before disassembling.



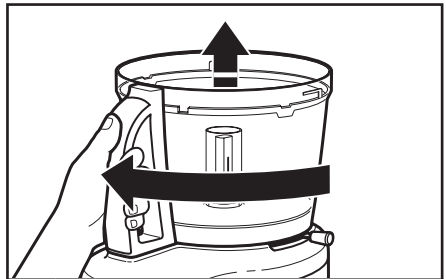
- 1 To remove work bowl from Food Processor before removing accessories:** Turn the work bowl and lift to remove, and then turn and lift the lid.
To remove accessories before removing work bowl from Food Processor: Turn the work bowl cover to unlock, as shown, and lift the lid to remove, continuing next steps with bowl still attached to Food Processor.



- 2 To remove disc accessories:** Hold the disc by the 2 finger grips; lift it straight up. Then remove the adapter.



- 3 To remove blade accessories:** Grasp blade and pull straight up.



- 4 If work bowl is still attached to Food Processor:** Turn the work bowl and lift to remove.

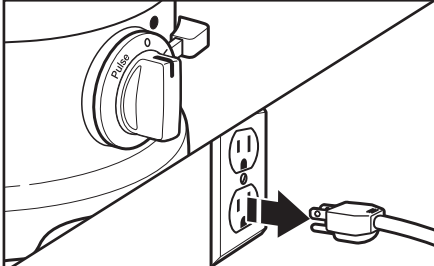
⚠️ WARNING

Cut Hazard

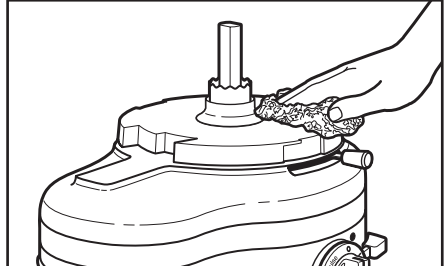
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

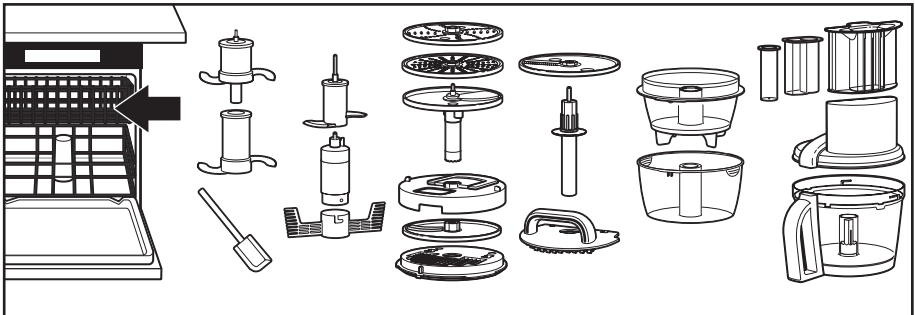
IMPORTANT: Never use abrasive cleansers or scouring pads on the Food Processor. They may scratch or cloud the work bowl and cover.



1 Be sure the Food Processor is off and unplugged before disassembling.

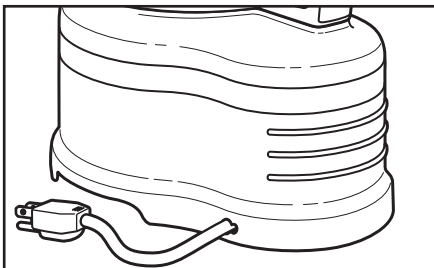


2 Clean the base and cord with a warm, sudsy cloth. Dry with a soft cloth.

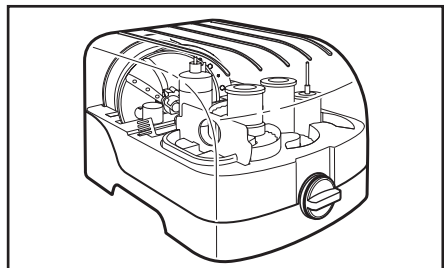


3 All the other parts of the Food Processor are dishwasher safe.

- Load parts away from exposed heating elements in the dishwasher.
- Bowls should be loaded upside down, not on their sides.
- Avoid using high temperature settings such as sanitize or steam settings.



4 To store, push the cord back inside of the Food Processor base.



5 Store discs, shaft, and blades in the provided storage case and in a location out of the reach of children.

Using the Multipurpose Blade

⚠️ WARNING

Cut Hazard

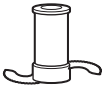
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

⚠️ WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.
Keep fingers out of openings.
Keep away from children.
Failure to do so can result in amputation or cuts.



To chop fresh fruits or vegetables:

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 1 to

1/2-inch (2.5-4 cm) pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add 1/4 cup (60 ml) liquid from recipe per 1 cup (235 ml) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes:

Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add 1/4 cup (60 ml) flour from recipe per 1/2 cup (120 ml) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel:

With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:

With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters:

Process up to 3 cups (710 ml) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

The food should be very cold. Cut in 1-inch (2.5 cm) pieces. Process up to 1 pound (455 g) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 1/2 to 2-inch (3.5-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe:

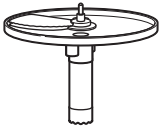
Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

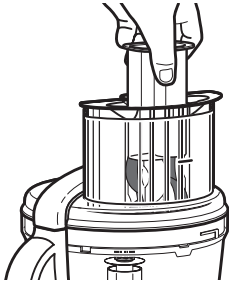
Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1 inch (2.5 cm) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.

Using a Slicing or Shredding Disc



To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas:



Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Process using even pressure.

Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers:

Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process, using even pressure. Or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process, using even pressure.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:

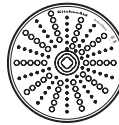
Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure.

To shred spinach and other leaves:

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure.



To shred firm and soft cheeses:



Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure.

Using the Dough Blade

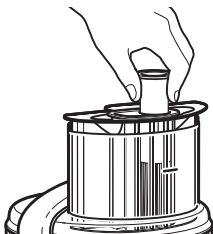


The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly.

For the best results, do not knead recipes which use more than 4 cups (500 g) of flour.

Helpful Hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl or mini-bowl. For liquids, follow the maximum fill levels indicated on the work bowl. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full. Use the mini-bowl for up to 4 cups (1 L) of liquid or 4 cups (500 g) dry ingredients.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the two piece food pusher will prove especially convenient.
- When preparing a cake or cookie batter, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Use the spatula to remove ingredients from the work bowl.
- Your Food Processor is **not** designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.



If your Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:

Food Processor doesn't run:

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max. Fill line on the feed tube.
- Check to make sure the Food Processor is plugged in.
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.
- If the speed lever does not move, make sure the dial is in the Off position.

- For easy lid rotation, it is possible to remove the seal, or just apply vegetable oil to the seal.

Food Processor not shredding or slicing properly:

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the adapter.
- If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.

If the work bowl cover won't close:

- Make sure the disc is installed correctly, with the raised nub on top, and is positioned properly on the drive adapter.
- Try to close again, with the large food pusher removed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and Service" section.

Do not return the Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

KitchenAid® Pro-Line Total Replacement Limited Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for KitchenAid Pro-Line products operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Limited Total Replacement Warranty:

Five Years from the date of purchase.

KitchenAid Will Pay for Your Choice of:

Hassle-Free Replacement of your Pro-Line product. See the next page for details on how to arrange for replacement, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-832-7173**.



OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

KitchenAid Will Not Pay for:

- A.** Repairs when your Pro-Line product is used in other than normal single family home use.
- B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.
- C.** Any shipping or handling costs to deliver your Pro-Line product to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for Pro-Line products operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO FIVE YEARS OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties or merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY KitchenAid makes no representations about the quality, durability or need for service or repair of this appliance other than the representations contained in this Warranty. If you want longer or more comprehensive coverage than the limited warranty that comes with this appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying a service contract.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPLACEMENT OR REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Pro-Line product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our five year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-832-7173** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Pro-Line product, use the carton and packing materials to pack up your original Pro-Line product.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, KitchenAid Canada will replace your Pro-Line product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our five year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Pro-Line product should fail within the first five years of ownership, take the Pro-Line product or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In

the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Pro-Line product will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-832-7173**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-832-7173** or write to: Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased your Pro-Line product for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-832-7173**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.®

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.proline.kitchenaid.com. Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes, des conseils et plus encore.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU ROBOT CULINAIRE

| | |
|---|----|
| Consignes de sécurité importantes | 34 |
| Spécifications électriques..... | 35 |

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

| | |
|------------------------------------|----|
| Pièces et accessoires | 36 |
| Sélectionner les bons outils | 38 |

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

| | |
|--|----|
| Montage du bol de travail..... | 42 |
| Fixation du couvercle et dispositif de verrouillage de sécurité..... | 43 |
| Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1 | 44 |
| Utilisation des commandes de vitesse..... | 45 |

UTILISATION DES ACCESSOIRES

| | |
|---|----|
| Préparation de l'ensemble de tranchage en dés pour la première utilisation..... | 46 |
| Installation/utilisation de l'ensemble du disque à trancher | 47 |
| Installation/retrait de la lame multifonction | 48 |
| Installation/retrait du bol de préparation..... | 49 |
| Installation/retrait des disques à broyer, à julienne et râpe à parmesan | 50 |
| Installation/retrait du disque à trancher..... | 51 |
| Réglage de l'épaisseur de tranchage | 51 |
| Installation/retrait du mini-bol et de la mini-lame..... | 52 |
| Installation/retrait du fouet à œufs et de la lame pétrisseuse | 53 |
| Installation/retrait du presse-agrumes | 54 |
| Retrait des accessoires et du bol de travail..... | 55 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE**CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS****DÉPANNAGE.....****GARANTIE ET DÉPANNAGE.....****PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT**

Veillez toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du robot culinaire. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service d'assistance sous garantie. Avant d'utiliser le robot culinaire, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil, ou enregistrer celui-ci en ligne sur www.kitchenaid.com. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le robot culinaire dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher la bouilloire lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e), lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques lors de la préparation des aliments pour éviter toute blessure corporelle grave ou dommages au robot culinaire. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
11. Les lames sont aiguisées. Les manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame ou les disques sur la base sans installer correctement le bol au préalable.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
14. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
15. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.
16. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique d'intérieur.
17. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
18. Déconnecter l'appareil du circuit d'alimentation électrique avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.
19. MISE EN GARDE : Ne pas ouvrir l'appareil avant que la lame n'ait cessé de tourner.
20. MISE EN GARDE : Afin de protéger en tout temps l'appareil contre un risque de choc électrique, brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant adéquatement reliée à la terre.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Volts : 120 VCA

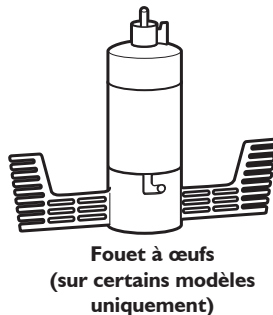
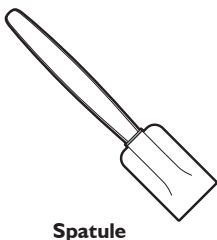
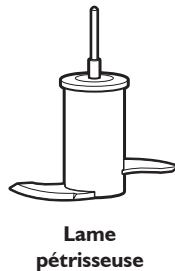
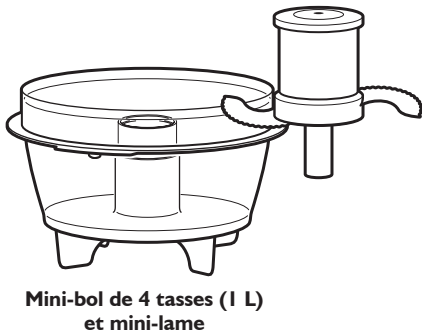
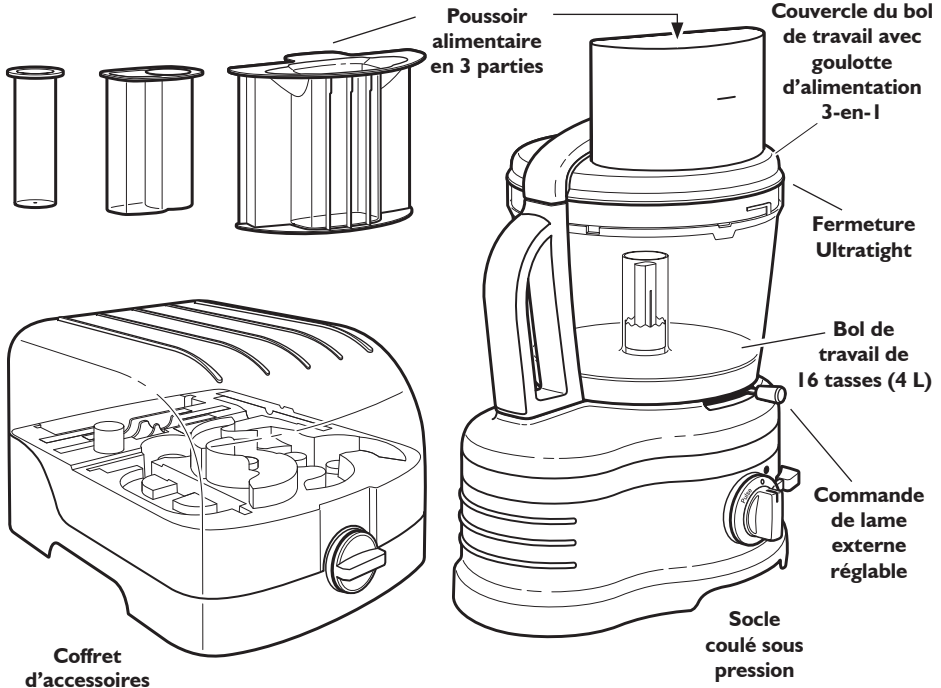
Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Ce robot culinaire comporte une fiche à trois alvéoles reliée à la terre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

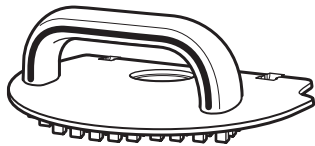
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires



Pièces et accessoires

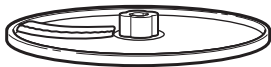
ENSEMBLE DE TRANCHAGE EN DÉS



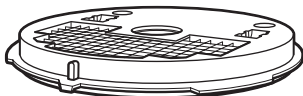
⑤ Outil de nettoyage de grille (8 mm)



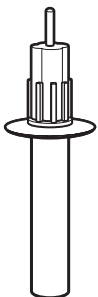
④ Couvercle de l'ensemble de tranchage en dés



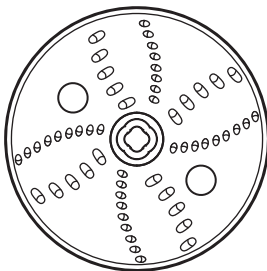
③ lame de l'ensemble de tranchage en dés de 8 mm*



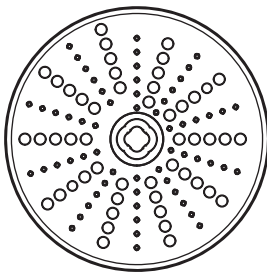
② Grille de l'ensemble de tranchage en dés



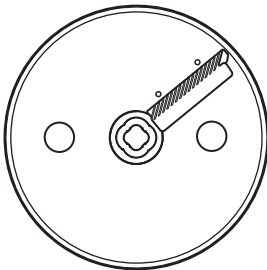
Adaptateur de disque
(*Utiliser cet adaptateur)



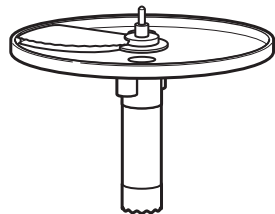
Disque à broyer réversible (2 mm et 4 mm)*



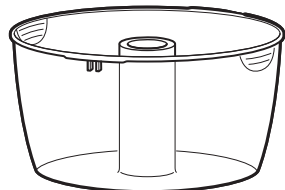
Râpe à parmesan/glace* (sur certains modèles uniquement)



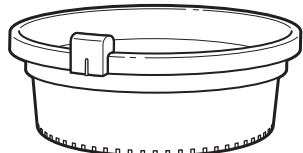
Disque à julienne* (sur certains modèles uniquement)



Disque à trancher avec système de réglage externe (tranchage fin à épais)



Bol de préparation de 10 tasses (2,4 L)



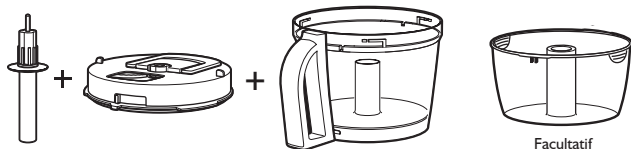
Presse-agrumes (sur certains modèles uniquement)



Adaptateur pour presse-agrumes (sur certains modèles uniquement)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

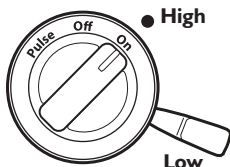
Sélectionner les bons outils



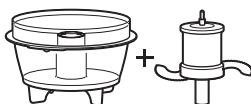
Ensemble de tranchage en dés avec adaptateur de disque, bol de travail et bol de préparation facultatif



Trancher en dés



Pommes de terre, tomates, oignons, concombres, fruits, légumes



Mini-bol utilisé avec lame en acier inoxydable multifonction



Hacher



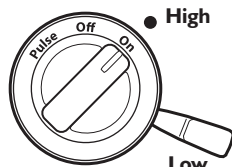
Émincer



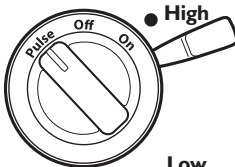
Réduire en purée



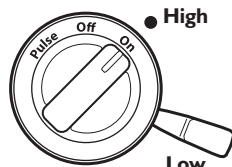
Mélanger



Légumes, fruits, fines herbes fraîches, noix, viande



Légumes, fruits

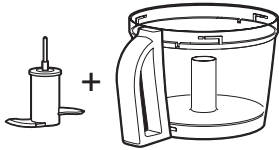


Pesto, sauces, pâte à gâteau, crème

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors du hachage, commencer la préparation avec le levier placé sur "High" (élevée) puis le modifier et le placer sur "Low" (basse).

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

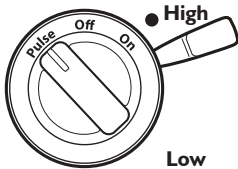
Sélectionner les bons outils



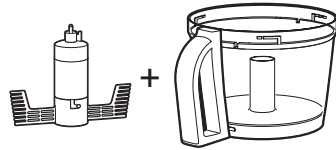
Lame pétrisseuse en plastique utilisée avec le bol de travail



Pétrir



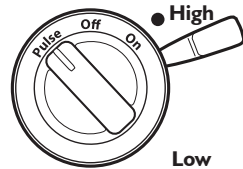
Pâte au levain



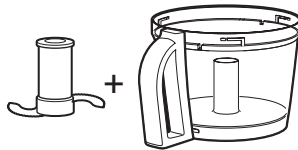
Fouet à œufs* utilisé avec bol de travail



Fouetter



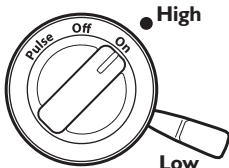
Œufs



Lame en acier inoxydable multifonction utilisée avec bol de travail



Hacher



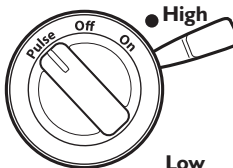
Légumes, fruits, fines herbes fraîches, noix, viande



Émincer



Réduire en purée



Légumes, fruits



Mélanger



Pesto, sauces, pâte à gâteau, pâte à tarte crème

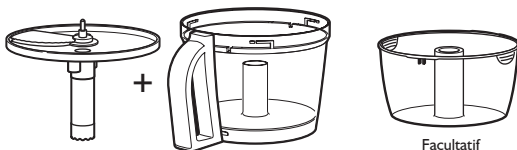
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors du hachage, commencer la préparation avec le levier placé sur "High" (élevée) puis le modifier et le placer sur "Low" (basse).

* Disponible avec certains modèles uniquement.

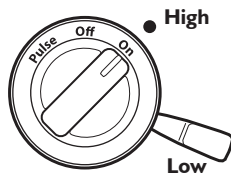
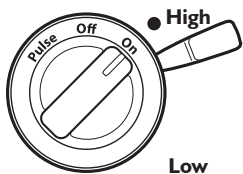
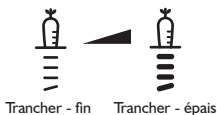
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Sélectionner les bons outils

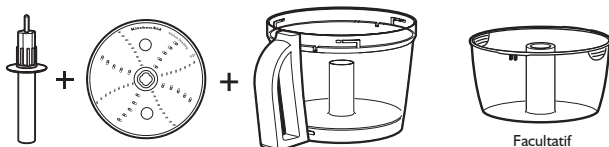
Selon vos préférences, vous pouvez utiliser d'autres réglages que les réglages suggérés ci-dessous.



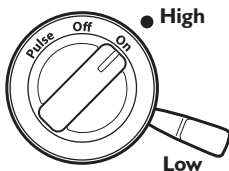
Disque de tranchage réglable utilisé avec bol de travail et bol de préparation facultatif



Pommes de terre, tomates, fruits (à chair souple), légumes (à chair souple),
fruits (à chair ferme), légumes (à chair ferme)



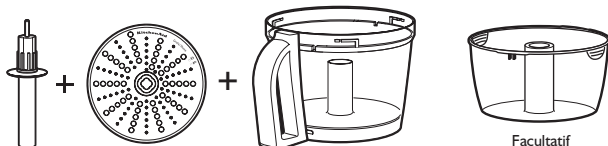
Disque à broyer réversible utilisé avec bol de travail et bol de préparation facultatif



Légumes, fromage (à congeler 30 minutes avant), chocolat, fruits (à chair ferme)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Sélectionner les bons outils



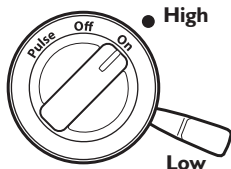
Râpe à parmesan/glace utilisée* avec bol de travail et bol de préparation facultatif



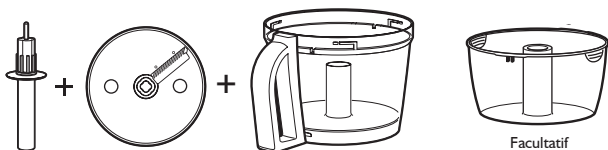
Râper



Réduire en copeaux



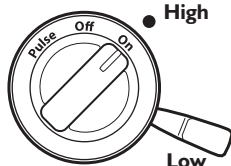
Fromage à pâte dure, glace, chocolat



Disque à julienne* utilisé avec bol de travail et bol de préparation facultatif



Julienne



Carottes, courgettes, pommes de terre, légumes

* Disponible avec certains modèles uniquement.

Montage du bol de travail

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

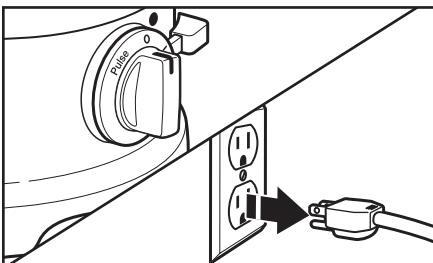
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

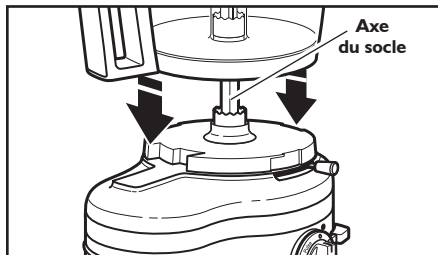
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Avant la première utilisation

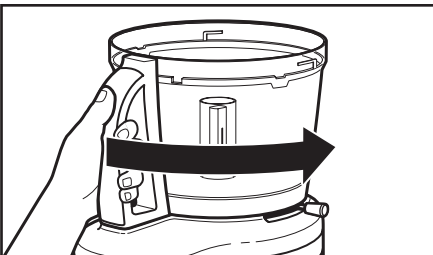
Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver les bols et accessoires à la main tel que décrit dans la section "Nettoyage et entretien".



S'assurer que le robot culinaire est éteint, débranché et placé sur une surface plane.

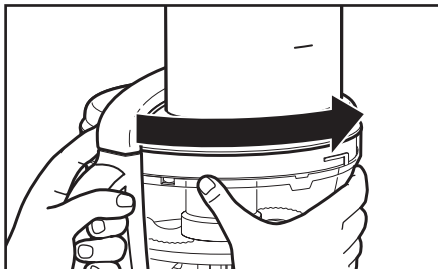


2 Placer le bol de travail sur le socle tel qu'indiqué.

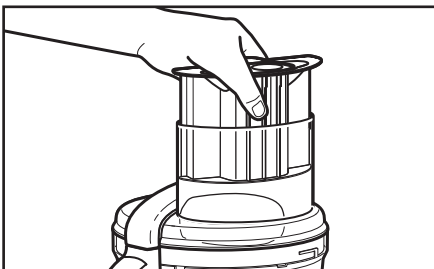


3 Tourner le bol de travail pour le verrouiller sur le socle.

Fixation du couvercle et dispositif de verrouillage de sécurité



- 1** Installer le couvercle du bol de travail en alignant les onglets et le verrouiller. La fermeture Ultratight est résistante aux renversements.



- 2** La goulotte d'alimentation de grande taille doit être insérée dans le couvercle pour que le robot puisse fonctionner.

ASTUCE : Le couvercle est plus facile à fixer lorsque la goulotte d'alimentation de grande taille est retirée. Après avoir fixé le couvercle, ne pas oublier d'insérer la goulotte d'alimentation de grande taille.

Utilisation de la goulotte d'alimentation 3-en-1

⚠️ AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

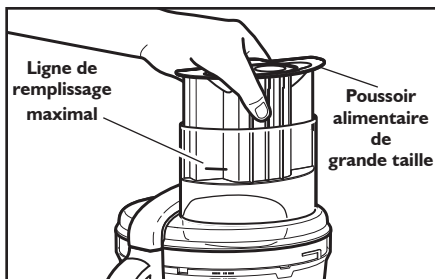
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

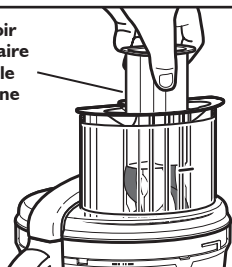
Avant utilisation

Avant d'utiliser le robot culinaire, s'assurer que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont correctement assemblés sur le socle du robot culinaire.



Utiliser toute la goulotte d'alimentation ainsi que le poussoir alimentaire de grande taille pour mélanger les aliments de grande taille.

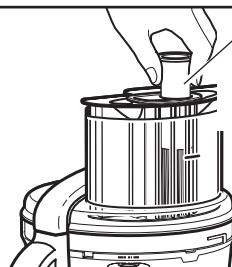
Poussoir alimentaire de taille moyenne



2

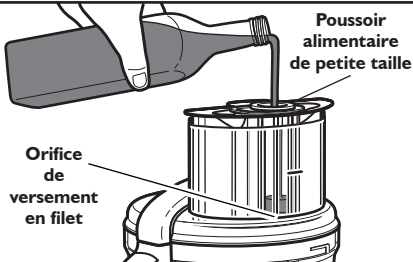
Utiliser le poussoir alimentaire de taille moyenne dans la goulotte d'alimentation pour mélanger des aliments plus petits.

Poussoir alimentaire de petite taille



3

Utiliser le poussoir alimentaire de petite taille pour trancher ou broyer les articles les plus petits/fins.



4

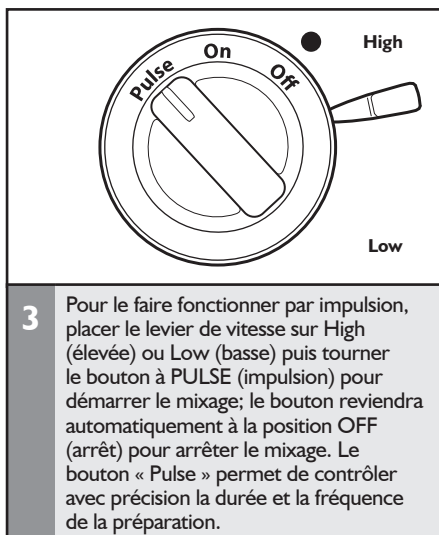
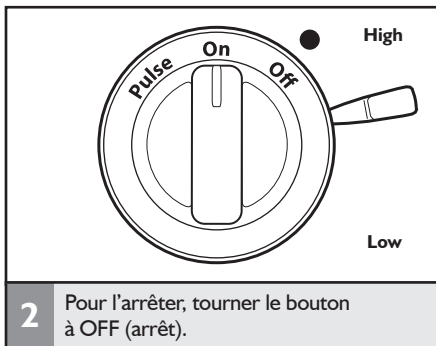
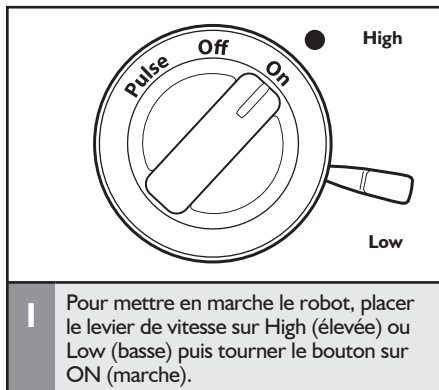
Pour verser en mince filet de l'huile ou tout autre ingrédient liquide dans le bol de travail, utiliser l'orifice de versement en filet du poussoir alimentaire de petite taille.

ASTUCE : Le débit de l'orifice de versement en filet est idéal pour faire de la mayonnaise.

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

Utilisation des commandes de vitesse

REMARQUE : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, vérifier que le bol de travail et son couvercle sont bien verrouillés sur le socle et que le poussoir alimentaire de grande taille est bien en place.



REMARQUE : Le levier de vitesse doit être en position OFF (arrêt) pour que l'on puisse changer de vitesse.

Préparation de l'ensemble de tranchage en dés pour la première utilisation

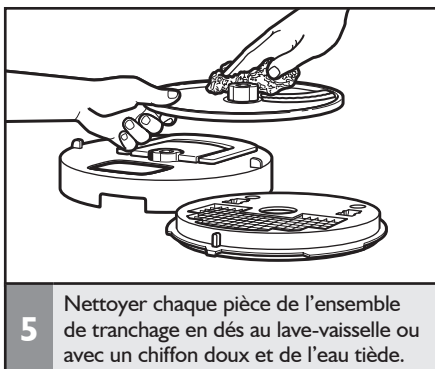
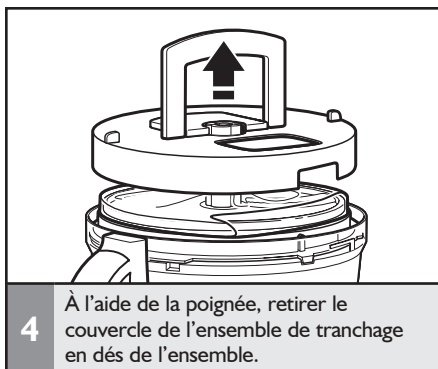
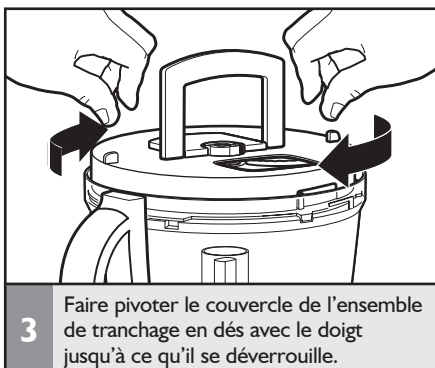
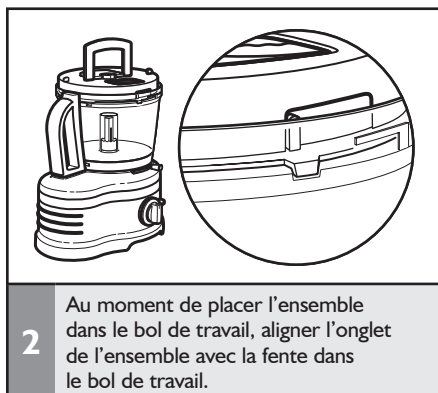
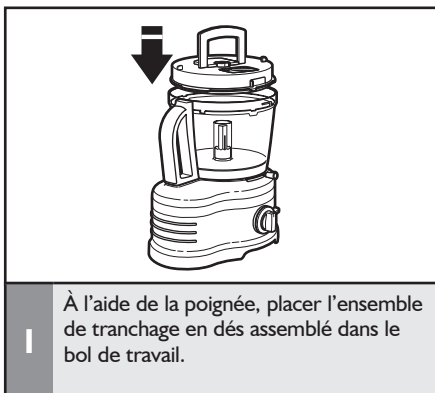
IMPORTANT : Suivre ces instructions pour laver correctement toutes les pièces de l'ensemble de tranchage en dés avant de l'utiliser pour la première fois.

AVERTISSEMENT

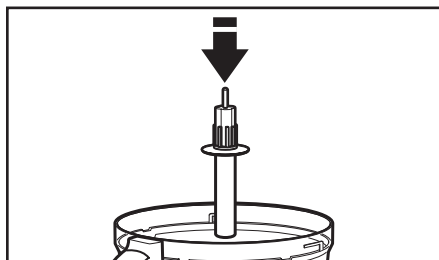
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

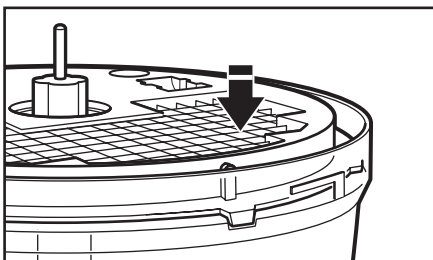
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.



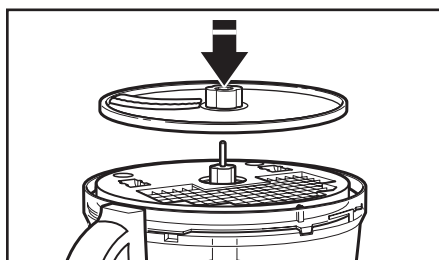
Installation/utilisation de l'ensemble du disque à trancher



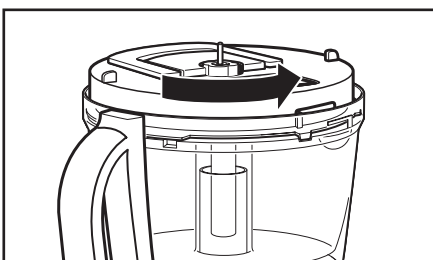
1 Placer l'adaptateur de disque sur l'axe du socle.



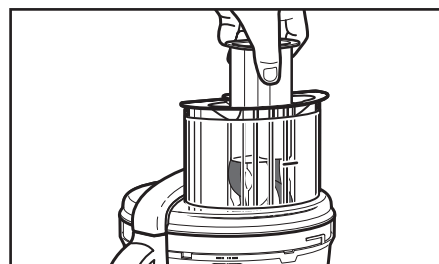
2 Placer la grille de l'ensemble de tranchage en dés – orienter la grille vers l'avant et aligner l'onglet de l'ensemble avec la fente dans le bol de travail.



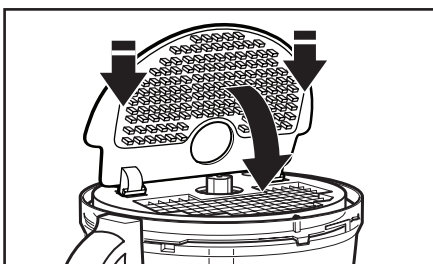
3 Placer la lame de l'ensemble de tranchage en dés en s'assurant qu'elle est bien fixée.



4 Placer le couvercle de l'ensemble de tranchage en dés sur l'ensemble assemblé en orientant l'orifice vers l'avant puis le verrouiller.



5 Placer le couvercle sur le robot culinaire et utiliser le poussoir alimentaire de taille moyenne pour trancher en dés les aliments souhaités. Si le couvercle ne ferme pas complètement, s'assurer que l'ensemble de tranchage en dés et la grille de tranchage en dés sont parfaitement installés.



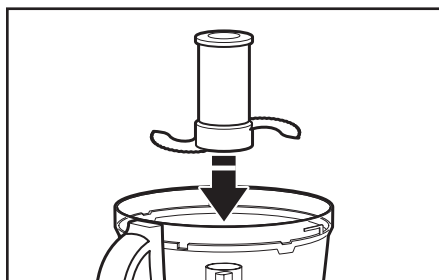
6 Une fois le tranchage en dés effectué, retirer le couvercle et la lame de tranchage en dés, et placer l'outil de nettoyage de l'ensemble de tranchage en dés dans les encoches de la grille de l'ensemble puis introduire l'outil de nettoyage dans la grille de tranchage en dés. Cela pousse les aliments qui restent à ressortir de l'autre côté de la grille et permet de nettoyer plus efficacement l'ensemble de tranchage en dés.

REMARQUE : Les aliments à chair ferme comme les carottes nécessitent plus de force pour être dégagées avec l'outil de nettoyage de l'ensemble de tranchage en dés. Il est normal que certains aliments restent coincés dans la grille tant que le nettoyage n'est pas terminé.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Installation/retrait de la lame multifonction

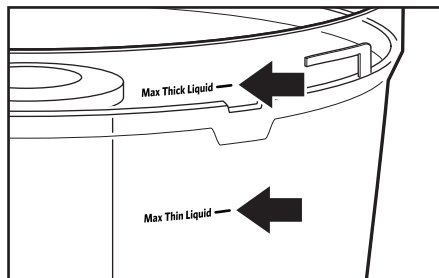
REMARQUE : La lame multifonction comporte un dispositif de fermeture résistant aux renversements. On peut la laisser dans le bol de travail ou la retirer pour pouvoir vider le contenu du bol.



1 Placer la lame sur l'axe du socle.



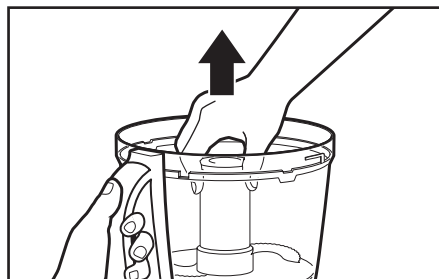
2 Enfoncer fermement la lame. Un dé clic retentit au moment du verrouillage de l'accessoire.



Les indications de niveau de liquide sur le côté du bol indiquent les niveaux maximaux recommandés pour les liquides (épais ou non) que l'on peut verser dans le robot culinaire.



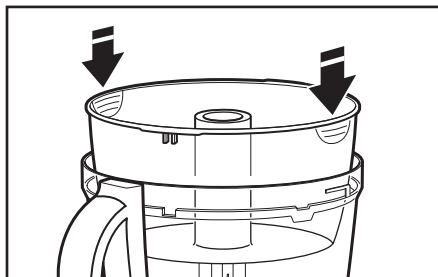
3 La lame multifonction comporte un dispositif de fermeture résistant aux fuites. On peut donc la laisser dans le bol alors qu'on déverse les ingrédients.



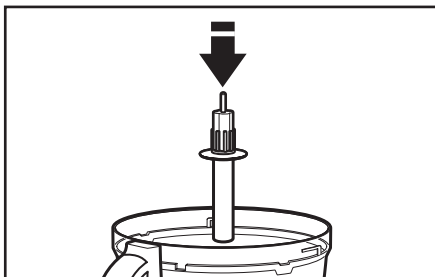
4 Tenir fermement le bol de travail d'une main à l'aide de la poignée – ne pas le tenir par son pourtour. Retirer ensuite la lame : la saisir et la soulever tout droit hors du bol.

Installation/retrait du bol de préparation

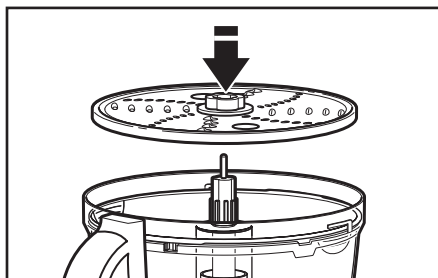
REMARQUE : Le bol de préparation peut être utilisé uniquement avec les disques/râpes et l'ensemble de tranchage en dés.



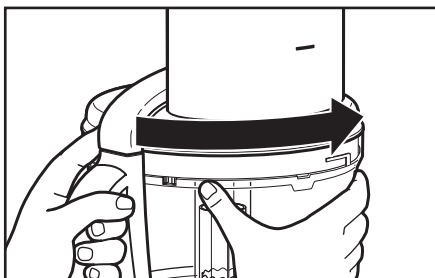
1 Pour utiliser le bol de préparation, le placer dans le bol de travail en le tenant par les deux encoches de saisie.



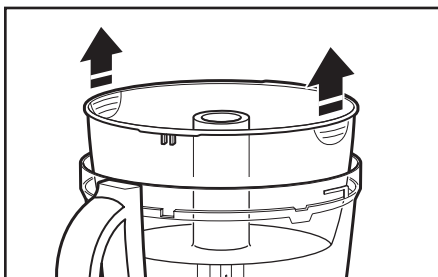
2 Placer l'adaptateur sur l'axe du socle.



3 Placer le disque/la râpe souhaité(e) sur l'axe du socle. Ne pas utiliser de lame avec le bol de préparation.



4 Installer le couvercle du bol de travail en alignant les onglets et le verrouiller.

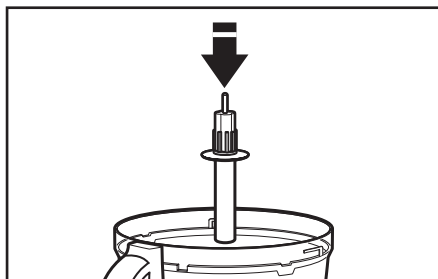


5 Après avoir réalisé le mélange, retirer le bol de préparation en le tenant par les deux encoches de saisie.

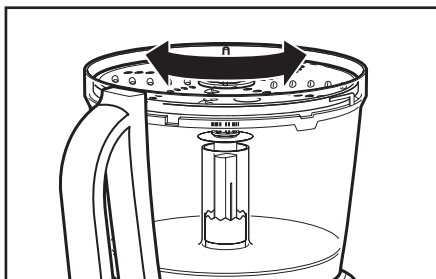
IMPORTANT : On doit retirer les disques/râpes et adaptateurs avant de retirer les bols.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

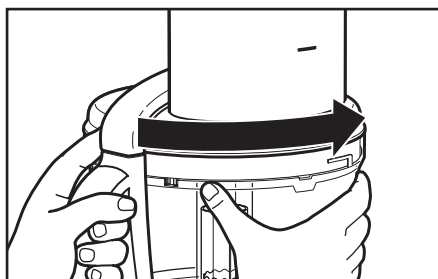
Installation/retrait des disques à broyer, à julienne*
et râpe à parmesan*



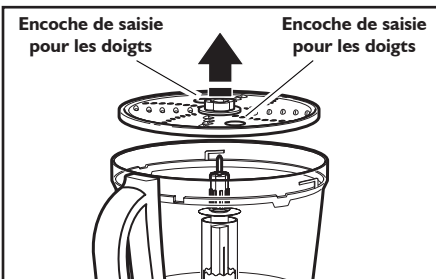
1 Placer l'adaptateur sur l'axe du socle.



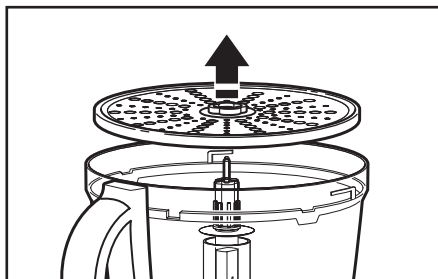
2 Faire pivoter légèrement le disque/
la râpe jusqu'à ce qu'il/elle s'insère sur
l'adaptateur.



3 Installer le couvercle du bol de travail
en alignant les onglets et le verrouiller.



4 Pour retirer le disque à broyer et le
disque à julienne, retirer le couvercle du
bol de travail et soulever le disque tout
droit vers le haut en le tenant par les
deux encoches de saisie.

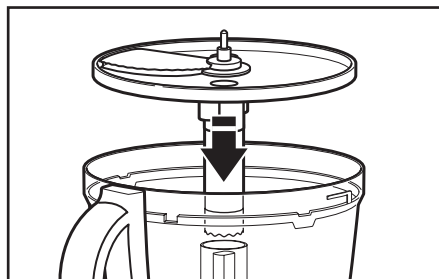


5 Pour retirer la râpe à parmesan une
fois le mélange effectué, soulever
l'adaptateur.

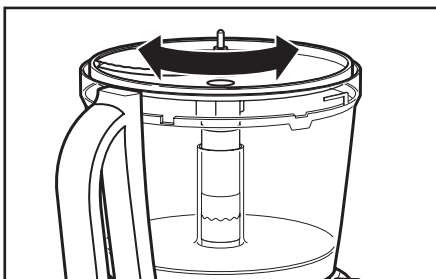
IMPORTANT : On doit retirer les disques/râpes et adaptateurs avant de retirer les bols.

* Disponible avec certains modèles uniquement.

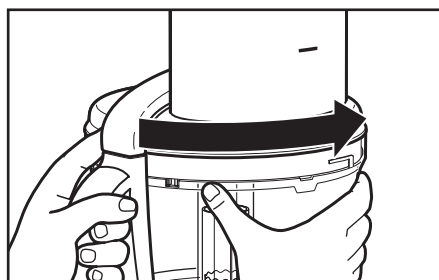
Installation/retrait du disque à trancher



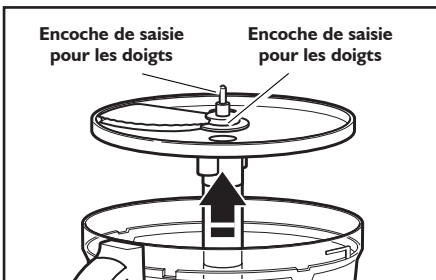
1 Placer l'adaptateur sur l'axe du socle.



2 Faire pivoter légèrement le disque/la râpe jusqu'à ce qu'il/elle s'insère.



3 Installer le couvercle du bol de travail en alignant les onglets et le verrouiller.

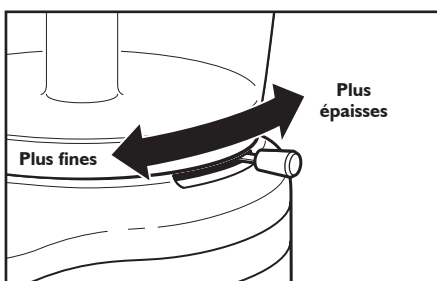


4 Pour retirer le disque à trancher, retirer le couvercle du bol de travail et soulever le disque tout droit vers le haut en le tenant par les deux encoches de saisie.

Réglage de l'épaisseur de tranchage

REMARQUE : Le fait de modifier les réglages d'épaisseur des autres disques/râpes ou lames installées sur l'appareil n'aura pas d'incidence sur le fonctionnement.

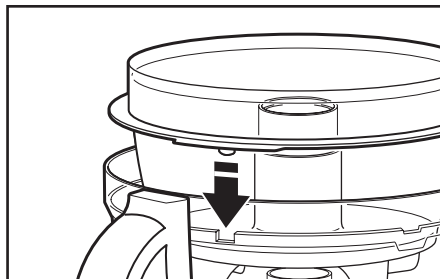
Ne pas oublier qu'il est possible de modifier l'épaisseur des tranches en modifiant la pression exercée sur l'aliment lorsqu'on le guide dans la goulotte d'alimentation. Utiliser plus de pression pour obtenir des tranches plus épaisses ou moins pour des tranches plus fines.



Placer le levier au réglage d'épaisseur souhaité.

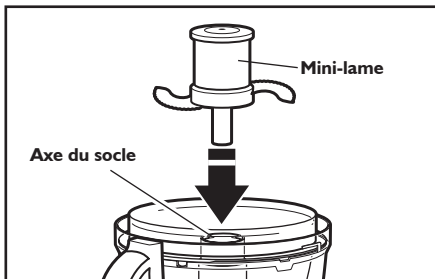
IMPORTANT : On doit retirer les disques/râpes et adaptateurs avant de retirer les bols.

Installation/retrait du mini-bol et de la mini-lame



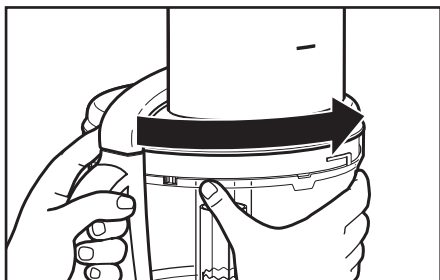
1

Faire tourner le mini-bol à l'intérieur du bol de travail en veillant à ce que l'onglet du mini-bol soit aligné avec la fente du bol de travail.



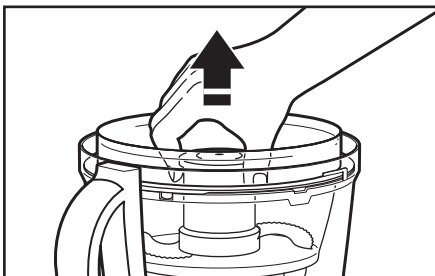
2

Enfoncer fermement la mini-lame. Un déclic retentit lorsque la mini-lame se verrouille.



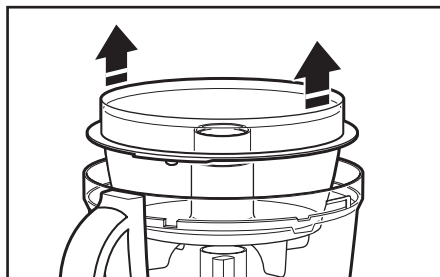
3

Installer le couvercle du bol de travail en alignant les onglets et le verrouiller.



4

Retirer le couvercle du bol de travail. Saisir la mini-lame et la tirer tout droit vers le haut.

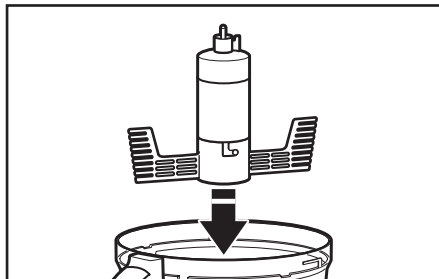


5

Soulever le mini-bol en le tenant par les deux encoches de saisie.

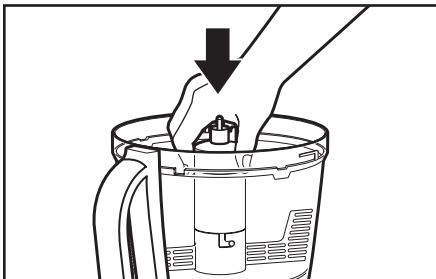
IMPORTANT : On doit retirer les disques/râpes et adaptateurs avant de retirer les bols.

Installation/retrait du fouet à œufs* et de la lame pétrisseuse



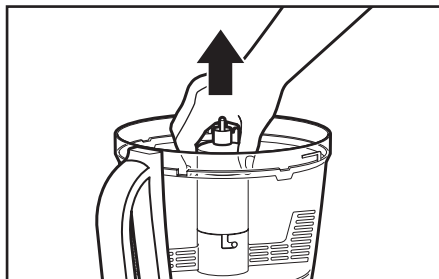
1

Placer le fouet à œufs ou la lame pétrisseuse sur l'axe du socle.



2

Enfoncer fermement le fouet à œufs ou la lame pétrisseuse. Un déclic retentit au moment du verrouillage de l'accessoire.



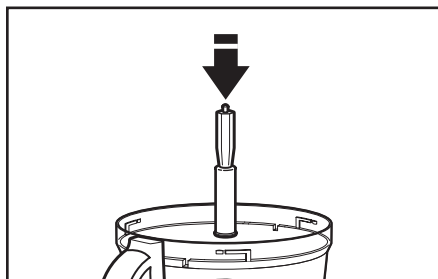
3

Une fois le mixage terminé, saisir fermement le fouet à œufs ou la lame pétrisseuse et le/la tirer tout droit vers le haut.

IMPORTANT : On doit retirer les disques/râpes et adaptateurs avant de retirer les bols.

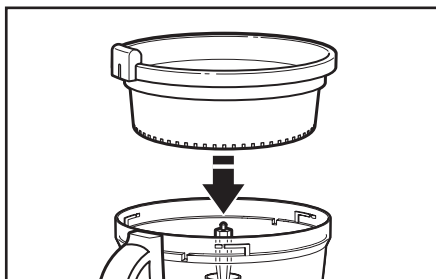
UTILISATION DES ACCESSOIRES

Installation/retrait du presse-agrumes*



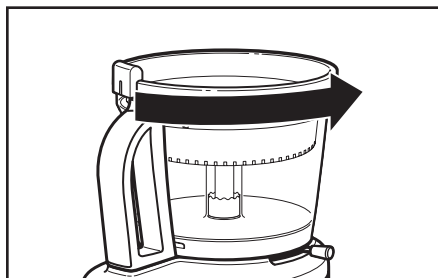
1

Placer l'adaptateur de presse-agrumes sur l'axe du socle.



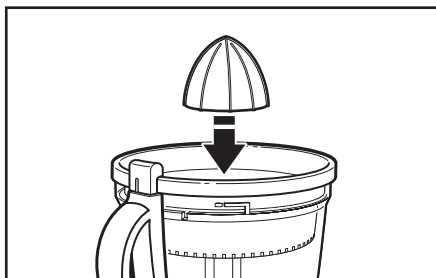
2

Placer le panier-passeoire dans le bol de travail en orientant l'agrafe de verrouillage à gauche de la poignée du bol de travail.



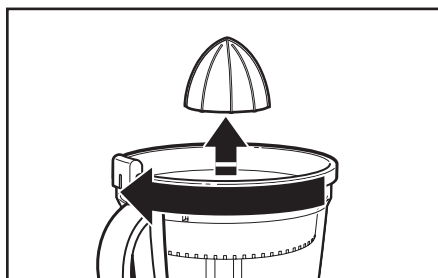
3

Tourner le panier dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'agrafe s'emboîte dans la poignée.



4

Placer le cône à l'intérieur du panier-passeoire en le connectant à l'adaptateur. Il faudra peut-être faire pivoter le cône jusqu'à ce qu'il s'insère.



5

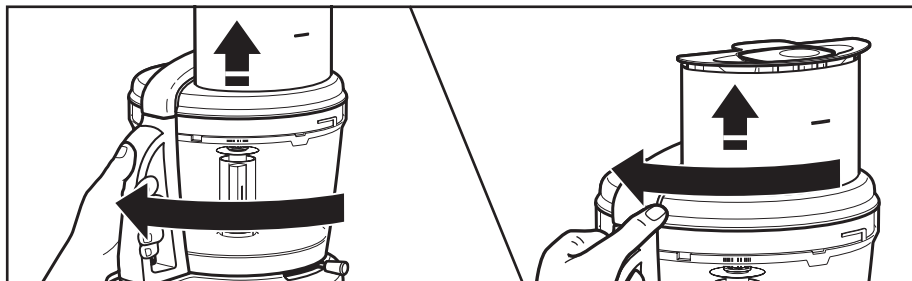
Une fois l'extraction terminée, dégager le cône du panier-passeoire en le soulevant et faire tourner le panier-passeoire pour déverrouiller la poignée tel qu'illustré puis le dégager du bol de travail. Retirer l'adaptateur.

IMPORTANT : On doit retirer les disques/râpes et adaptateurs avant de retirer les bols.

* Disponible avec certains modèles uniquement.

Retrait des accessoires et du bol de travail

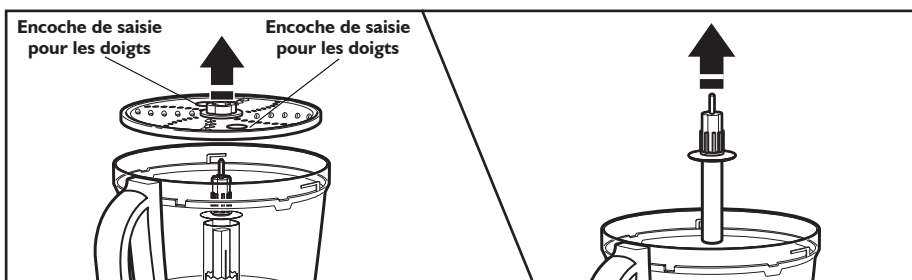
IMPORTANT : S'assurer que le robot culinaire est éteint et débranché avant de le démonter.



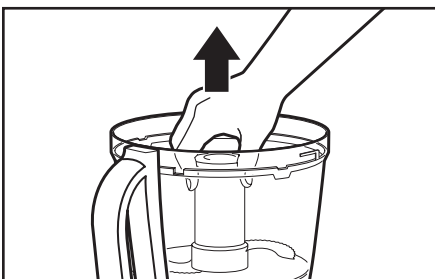
Français

1 Pour retirer le bol de travail du robot culinaire avant de retirer les accessoires : Faire pivoter le bol de travail et le soulever pour le dégager. Faire pivoter ensuite le couvercle et le soulever.

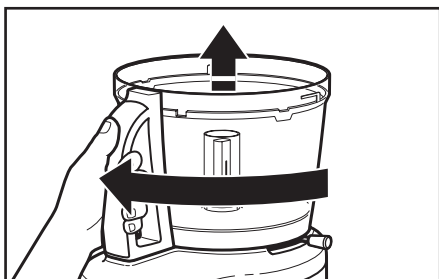
Pour retirer des accessoires avant de retirer le bol de travail du robot culinaire : Faire pivoter le couvercle du bol de travail pour le déverrouiller (tel qu'indiqué) et le soulever pour le dégager. Exécuter ensuite les étapes suivantes avec le bol toujours fixé au robot culinaire.



2 Retrait des disques/râpes : Tenir le disque/la râpe par les deux encoches de saisie et le/la tirer tout droit vers le haut. Retirer ensuite l'adaptateur.



3 Retrait des lames : Saisir la lame et la tirer tout droit vers le haut.



4 Si le bol de travail est encore fixé au robot culinaire : Faire pivoter le bol de travail et le soulever pour le retirer.

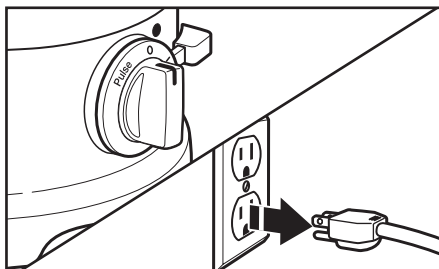
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

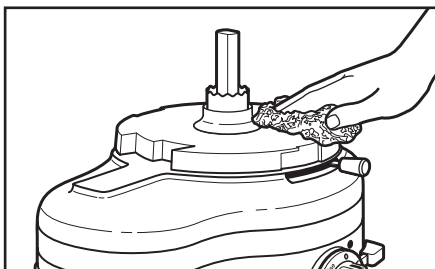
Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

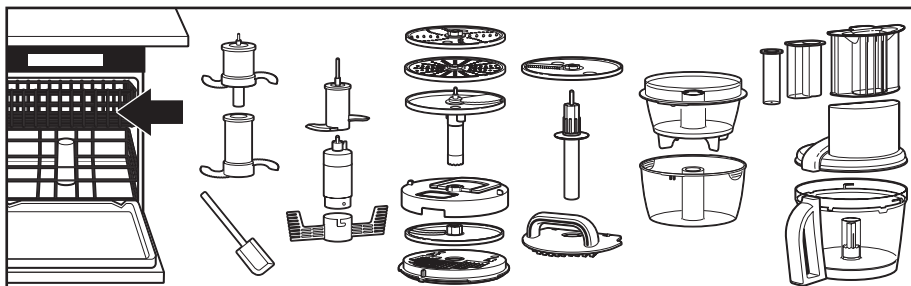
IMPORTANT : Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer sur le robot culinaire. Ils pourraient rayer ou ternir le bol de préparation et son couvercle.



1 S'assurer que le robot culinaire est éteint et débranché avant de le démonter.

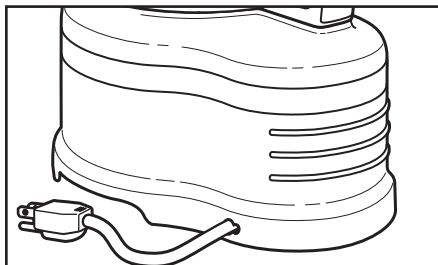


2 Nettoyer le socle et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau tiède et savonneuse. Sécher avec un chiffon doux.

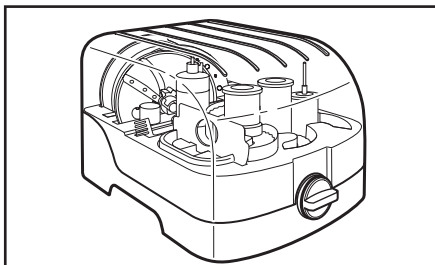


3 Toutes les autres pièces du robot culinaire sont lavables au lave-vaisselle.

- Placer les pièces à l'écart des éléments chauffants apparents du lave-vaisselle.
- Les bols doivent être chargés à l'envers et non sur le côté.
- Éviter d'utiliser des réglages de température élevés tels que les réglages sanitize (assainissement) ou steam (vapeur).



4 Pour remiser le robot culinaire, ranger le cordon à l'intérieur du socle du robot culinaire.



5 Ranger les disques/râpes, l'axe du socle et les lames dans le coffret de rangement fourni et placer celui-ci dans un endroit hors de portée des enfants.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Utilisation de la lame multifonction

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

⚠ AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.



Pour hacher les fruits et les légumes frais :

Peler, évider et/ou épépiner les aliments. Couper les aliments en morceaux de 1 à 1 ½ po (2,5 - 4 cm). Réduire les aliments à la taille souhaitée par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour réduire en purée les fruits et les légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) :

Pour chaque tasse (235 ml) d'aliments, ajouter ¼ de tasse (60 ml) de liquide compris dans la recette. Hacher finement les aliments en utilisant de brèves impulsions. Mélanger ensuite continuellement jusqu'à obtenir la consistance désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la purée de pommes de terre : Broyer les pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide du disque à broyer. Remplacer le disque à broyer par la lame multifonction. Ajouter le beurre ramolli, le lait et l'assaisonnement. Mixer par impulsion à 3 ou 4 reprises, 2 à 3 secondes à la fois, pour incorporer le lait et obtenir une purée homogène. Ne pas mixer plus que nécessaire.

Pour hacher les fruits secs (ou collants) :

Les aliments doivent être froids. Pour chaque ½ tasse (120 ml) de fruits secs, ajouter ¼ de tasse (60 ml) de farine comprise dans la recette. Mixer les fruits par brèves impulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Pour hacher finement les écorces

d'agrumes : À l'aide d'un couteau aiguisé, peler uniquement la partie colorée de l'écorce des agrumes (et non pas la membrane blanche). Tailler l'écorce en fines lamelles. Les hacher finement.

Pour émincer l'ail ou hacher les fines herbes ou de petites quantités de légumes :

Introduire les aliments dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Mixer jusqu'à ce que les aliments soient hachés. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que les herbes et le bol sont parfaitement secs avant le hachage.

Pour hacher les noix ou préparer du

beurre de noix : Mixer jusqu'à 3 tasses (710 ml) de noix et les hacher par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une texture plus grossière, mixer par impulsion de petites quantités à 1 ou 2 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Pour obtenir une texture plus fine, multiplier le nombre d'impulsions. Pour obtenir du beurre de noix, mixer continuellement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Conserver le beurre de noix au réfrigérateur.

Pour hacher la viande, la volaille et les

fruits de mer crus ou cuits : Les aliments doivent être très froids. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mixer jusqu'à 1 livre (455 g) d'aliments à la fois par de brèves impulsions de 1 à 2 secondes, jusqu'à l'obtention de la taille désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la chapelure et émietter

les biscuits ou les craquelins : Casser les aliments en morceaux de 1 ½ po à 2 po (3,5 à 5 cm). Mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes. Pour mixer de plus gros morceaux, les hacher par impulsion à 2 ou 3 reprises, 1 à 2 secondes par impulsion. Mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes.

Pour faire fondre le chocolat nécessaire

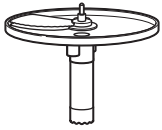
à une recette : Dans le bol de préparation, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette. Les hacher finement. Chauffer le liquide indiqué par la recette. Introduire le liquide chaud dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure tels

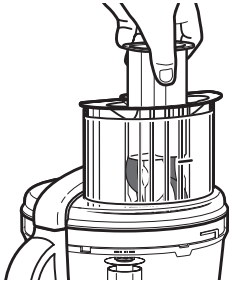
que le parmesan et le romano : Ne jamais tenter de mixer du fromage qui ne peut pas être percé avec la pointe d'un couteau aiguisé. On peut utiliser la lame multifonction pour râper les fromages à pâte dure. Couper le fromage en morceaux de 1 po (2,5 cm). Les placer dans le bol de préparation. Râper grossièrement le fromage par de brèves impulsions. Mixer continuellement jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche.

REMARQUE : Le mixage de noix et d'autres ingrédients durs pourrait égratigner le fini de la paroi interne du bol.

Utilisation des disques à trancher ou à râper



Pour trancher ou broyer les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre relativement étroit, comme le céleri, les carottes et les bananes :



Couper les aliments pour les passer horizontalement ou verticalement dans la goulotte d'alimentation et les tasser fermement pour les maintenir en place. Mixer en appliquant une pression uniforme. On peut aussi utiliser la petite goulotte dans le poussoir à deux pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.

Pour trancher ou broyer les fruits et les légumes de forme arrondie, comme les oignons, les pommes, et les poivrons verts : Peler, évider et épépiner les aliments. Couper l'aliment en deux ou en quarts pour le faire passer dans la goulotte. Positionner la goulotte d'alimentation. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Pour trancher ou broyer les fruits et les légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis :

Placer les aliments dans la goulotte d'alimentation, en rangées horizontales ou verticales. Remplir la goulotte d'alimentation de sorte que les aliments soient bien maintenus en place. Mixer en appliquant une pression uniforme. On peut aussi utiliser la petite goulotte dans le poussoir à deux pièces. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.

Pour trancher la viande ou la volaille non cuite, comme pour la préparation des viandes sautées : Couper ou rouler l'aliment pour pouvoir l'introduire dans la goulotte d'alimentation. Envelopper l'aliment et le placer au congélateur jusqu'à durcissement, soit 30 minutes à 2 heures,

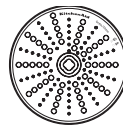
selon son épaisseur. Inspecter l'aliment pour assurer qu'on peut le percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si non, il faudra le décongeler légèrement. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Pour trancher les viandes et volaille cuites, y compris le saucisson, le pepperoni, etc. : L'aliment doit être très froid. Couper l'aliment en morceaux pour l'introduire dans la goulotte. Mixer les aliments en appliquant une pression forte et uniforme.

Pour broyer les épinards et autres feuilles : Empiler les feuilles. Les enrouler et les placer verticalement dans la goulotte. Mixer en appliquant une pression uniforme.



Pour broyer les fromages à pâte dure et à pâte molle : Les fromages à pâte dure doivent être très froids.



Pour obtenir de bons résultats avec les fromages à pâte molle comme la mozzarella, les placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de les préparer. Couper les fromages de sorte

qu'ils puissent être introduits dans la goulotte d'alimentation. Mixer en appliquant une pression uniforme.

Utilisation de la lame de pétrissage



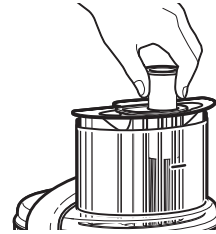
La lame de pétrissage a été spécialement conçue pour mélanger et pétrir rapidement et efficacement les pâtes au levain. Pour de

meilleurs résultats, ne pas pétrir la pâte des recettes nécessitant plus de 4 tasses (500 g) de farine.

Conseils utiles

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur du robot, ne pas mixer des aliments très durs ou complètement congelés qui ne peuvent être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, telle une carotte, reste calé ou coincé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Ne pas trop remplir le bol de préparation ou le mini-bol. Pour les liquides, respecter les niveaux de remplissage maximaux indiqués sur le bol de travail. Lors du hachage, le bol de travail ne doit pas être rempli au-delà du tiers ou de la moitié. Utiliser le mini-bol pour mélanger jusqu'à 4 tasses (1 L) de liquide ou 4 tasses (500 g) de matières solides.
- Placer les disques à trancher de manière à ce que la surface tranchante soit positionnée directement à droite de la goulotte d'alimentation. Ceci permettra à la lame de faire un tour complet avant d'entrer en contact avec l'aliment.
- Pour tirer partie de la vitesse du robot, placer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Pour obtenir de bons résultats lors du tranchage et du broyage, les aliments à préparer nécessitent différents degrés de pression. D'une manière générale, appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (tels que les fraises, les tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement fermes (tels que les courgettes, les pommes de terre, etc.) et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (tels que les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure, les viandes partiellement congelées, etc.).
- Les fromages à pâte molle ou moyennement dure pourraient s'étaler ou s'enrouler sur le disque à broyer. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être broyé.

- Les aliments plus fins comme les carottes ou le céleri peuvent parfois passer trop rapidement au travers de la goulotte d'alimentation, ce qui peut entraîner un tranchage irrégulier. Pour minimiser ce risque, couper les aliments en plusieurs morceaux et les tasser dans la goulotte d'alimentation. La petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à deux pièces convient particulièrement à la préparation de petits ingrédients.



- Lors de la préparation d'une pâte à gâteau ou à biscuits, utiliser d'abord la lame multifonction pour réduire en crème les matières grasses et le sucre. Ajouter les ingrédients secs en dernier. Mettre les noix et les fruits par dessus le mélange de farine pour en éviter le hachage excessif. Hacher par de brèves impulsions les noix et les fruits pour les incorporer aux autres ingrédients. Ne pas hacher excessivement.
- Lorsque les aliments tranchés ou broyés s'accumulent contre la paroi du bol, arrêter le robot et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.
- Retirer les aliments lorsque la préparation atteint le bas du disque à trancher ou à broyer.
- Il restera peut-être quelques gros morceaux d'aliments sur le disque après le tranchage ou le broyage. Si on le souhaite, on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Afin de minimiser la fréquence de nettoyage du bol, planifier les étapes de préparation avant de commencer. Mixer les ingrédients secs ou fermes avant les ingrédients liquides.

- Pour supprimer facilement les ingrédients restés sur la lame multifonction, il suffit de vider le bol de préparation, remettre le couvercle en place et mixer par impulsions pendant 1 à 2 secondes pour nettoyer la lame.
- Après avoir retiré le couvercle du bol de préparation, le placer à l'envers sur le comptoir. Ceci vous permettra de ne pas salir le comptoir.
- Utiliser la spatule pour retirer les ingrédients du bol de travail.
- Votre robot culinaire n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
 - Moudre les grains de café, les céréales les épices dures
 - Broyer les os ou d'autres parties et d'aliments non comestibles
 - Liquéfier les légumes et fruits crus
 - Trancher les œufs durs et les viandes non refroidies.
- Toute pièce en plastique ayant subi une décoloration (causée par l'aliment à préparer) peut être nettoyé avec du jus de citron.

DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du robot culinaire, vérifier les points suivants :

Le robot culinaire ne fonctionne pas :

- S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement assemblés et verrouillés, et que le poussoir de grande taille est inséré dans la goulotte d'alimentation.
- Lorsqu'on utilise la grande goulotte d'alimentation, s'assurer que les aliments ne dépassent pas la ligne de remplissage maximum indiquée sur la goulotte d'alimentation.
- Vérifier que le robot culinaire est branché.
- Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
- Débrancher le robot culinaire et le rebrancher dans la prise.
- Si le robot culinaire n'est pas à la température ambiante, patienter jusqu'à ce qu'il l'atteigne, puis réessayer.
- Si le levier de vitesse ne bouge pas, s'assurer que le bouton est à la position d'arrêt.
- Pour faciliter la rotation du couvercle, on peut retirer le dispositif de fermeture ou appliquer de l'huile végétale sur le dispositif de fermeture.

Le robot culinaire ne broie pas ou ne tranche pas correctement :

- S'assurer que le côté du disque sur lequel la lame dépasse est orienté vers le haut sur l'adaptateur.
- Si l'on utilise le disque à trancher réglable, veiller à choisir l'épaisseur appropriée.
- S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou broyés.

Si le couvercle du bol de travail ne se ferme pas :

- S'assurer que le disque est correctement installé avec le piton orienté vers le haut, et qu'il est correctement placé sur la tige d'entraînement.
- Retirer le poussoir alimentaire et essayer à nouveau de fermer le couvercle.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section "Garantie et dépannage".

Ne pas renvoyer le robot culinaire chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

Garantie limitée de remplacement intégral des produits KitchenAid® Pro-Line pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants des produits KitchenAid Pro-Line lorsqu'ils sont utilisés dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie limitée de remplacement intégral :

Cinq ans à compter de la date d'achat.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Le remplacement satisfaction totale du produit Pro-Line. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un remplacement, ou appeler le numéro sans frais **1-800-832-7173** du centre de service à la clientèle.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- A.** Les réparations lorsque le produit Pro-Line est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.
- C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit Pro-Line à un centre de réparation agréé.
- D.** Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour les produits Pro-Line lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À CINQ ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites ou de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur cet appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec cet appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'un contrat de services.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS

OU INDIRECTS LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT OU LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit Pro-Line cesse de fonctionner au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un produit Pro-Line de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit Pro-Line d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre produit Pro-Line cesse de fonctionner durant les cinq premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre d'eXpérience clientèle au **1-800-832-7173** du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception du produit Pro-Line de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le produit Pro-Line d'origine.

Garantie de remplacement sans difficulté - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid® que si le produit Pro-Line cesse de fonctionner au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le produit Pro-Line par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le produit Pro-Line cesse de fonctionner durant les cinq premières années suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le

produit Pro-Line port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par de carte de crédit etc.). Votre produit Pro-Line de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre eXpérience clientèle au **1-800-832-7173**.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-832-7173** ou écrire à :

Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit

Pro-Line a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour une intervention de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer le numéro sans frais **1-800-832-7173**.

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID®

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto adjunta.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.proline.kitchenaid.com.
Escanee con su aparato móvil para ver recetas, consejos y demás.

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

| | |
|---------------------------------|----|
| Salvaguardias importantes | 66 |
| Requisitos eléctricos | 67 |

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

| | |
|---|----|
| Piezas y accesorios | 68 |
| Cómo seleccionar las herramientas adecuadas | 70 |

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

| | |
|--|----|
| Cómo sujetar el tazón de trabajo | 74 |
| Cómo sujetar la tapa y el mecanismo de seguridad | 75 |
| Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1 | 76 |
| Cómo usar los controles de velocidad | 77 |

USING YOUR ACCESSORIES

| | |
|--|----|
| Cómo preparar el juego para cortar en cubos por primera vez | 78 |
| Cómo instalar y usar el disco para cortar en cubos..... | 79 |
| Cómo instalar y quitar la cuchilla multiuso | 80 |
| Cómo instalar y quitar el tazón de preparación | 81 |
| Cómo instalar y quitar los discos ralladores en tiras, para cortar en juliana y para parmesano | 82 |
| Cómo instalar y quitar el disco rebanador | 83 |
| Cómo regular el grosor de las rebanadas..... | 83 |
| Cómo instalar y quitar el minitazón y la minicuchilla..... | 84 |
| Cómo instalar y quitar el batidor de huevos o la paleta para masa | 85 |
| Cómo instalar y quitar la prensa para cítricos | 86 |
| Cómo quitar los accesorios y el tazón de trabajo | 87 |

CUIDADO Y LIMPIEZA

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES.....

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....

GARANTÍA Y SERVICIO

Español

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su procesador de alimentos. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el procesador de alimentos, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga el procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar un incendio, choque eléctrico o heridas a personas.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos mientras estos se mueven al picar los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte ni los discos en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.
13. Asegúrese de que la cubierta esté asegurada apropiadamente en su lugar antes de operar el aparato.
14. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

15. No intente quitar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
16. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso dentro del hogar.
17. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
18. Desconéctelo del circuito del suministro de energía antes de limpiarlo o darle mantenimiento.
19. CUIDADO: No lo abra hasta que la cuchilla no se detenga.
20. CUIDADO: Para asegurar la protección continua contra el riesgo de choque eléctrico, conéctelo solamente a contactos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltios: 120 VCA

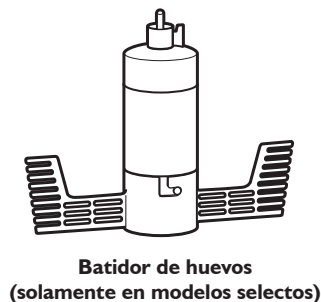
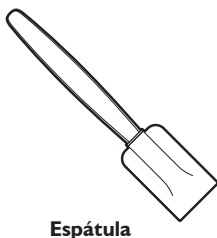
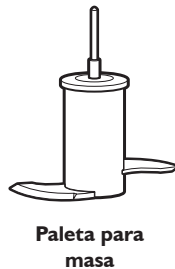
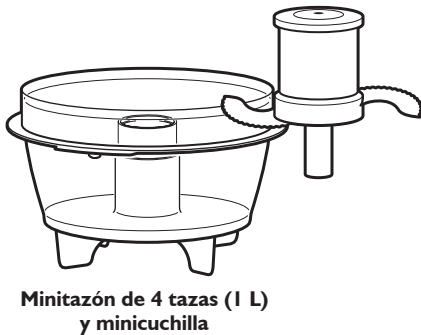
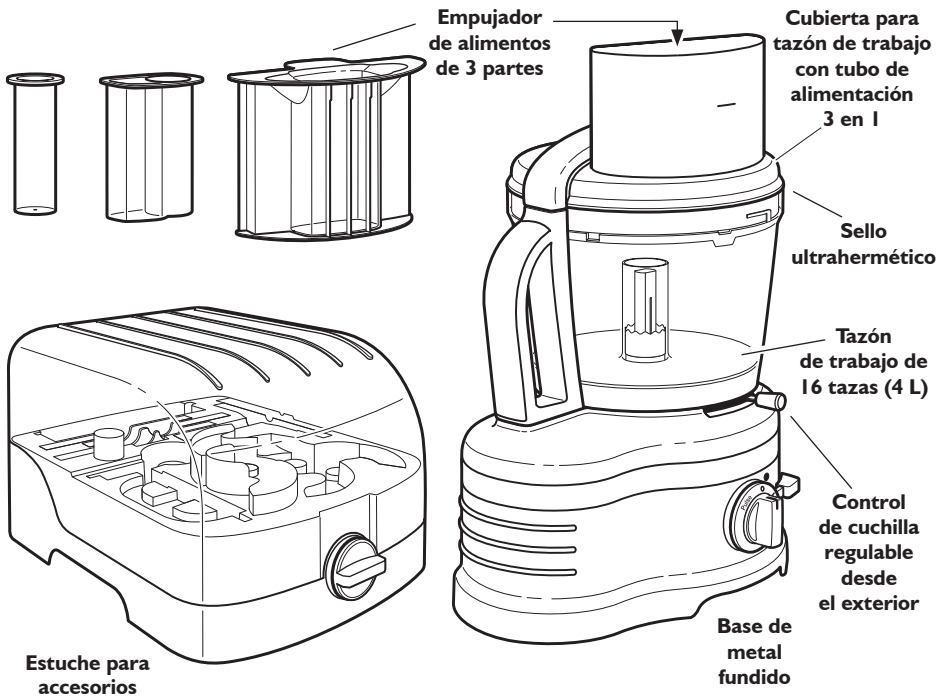
Hertzios: 60 Hz

NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe de conexión a tierra de tres terminales. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

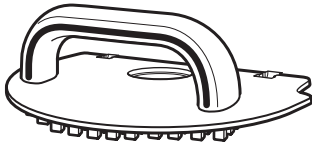
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios



Piezas y accesorios

JUEGO PARA CORTAR EN CUBOS



⑤ Herramienta de 8 mm para la limpieza con rejillas



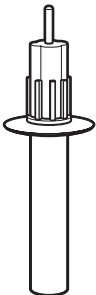
④ Tapa del juego para cortar en cubos



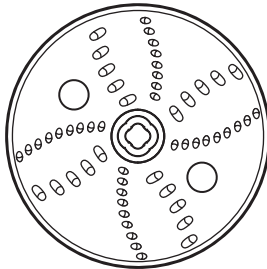
③ Cuchilla de 8 mm del juego para cortar en cubos*



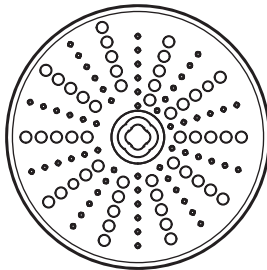
② Rejilla del juego para cortar en cubos



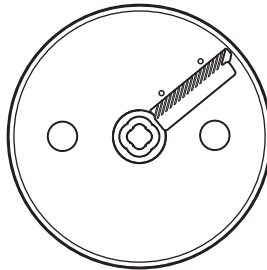
Adaptador de disco (*Use este adaptador)



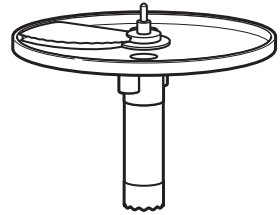
Disco reversible para rallar en tiras (de 2 mm y 4 mm)*



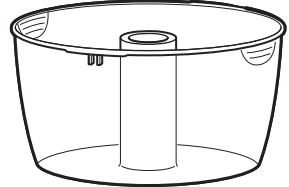
Disco para rallar parmesano/hacer hielo en copos* (solamente en modelos selectos)



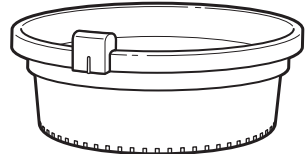
Disco para cortar en juliana* (solamente en modelos selectos)



Disco rebanador regulable desde el exterior (de fino a grueso)



Tazón de preparación de 10 tazas (2,4 L)



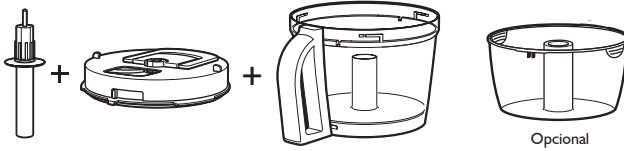
Prensa para cítricos (solamente en modelos selectos)



Adaptador de la prensa para cítricos (solamente en modelos selectos)

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

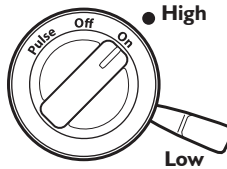
Cómo seleccionar las herramientas adecuadas



El juego para cortar en cubos con adaptador de discos se usa con el tazón de trabajo y un tazón de preparación optativo



Cortar en cubos



Papas, tomates, cebollas, pepinos, frutas y vegetales



El minitazón se usa con la cuchilla de acero inoxidable multiuso



Picar



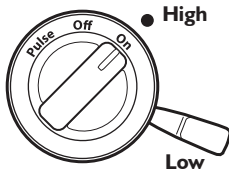
Moler



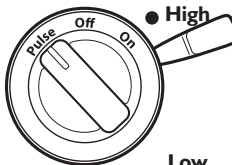
Hacer puré



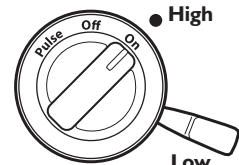
Mezclar



Vegetales, frutas, hierbas frescas, nueces, carne



Vegetales, frutas

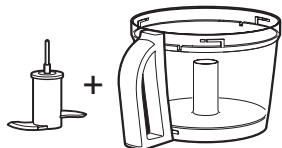


Pesto, salsas, masa para pasteles, cremas

NOTA: Para obtener los mejores resultados al picar, comience con la palanca de velocidad fijada en "High" (Alta) y luego cambie el ajuste a "Low" (Baja).

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

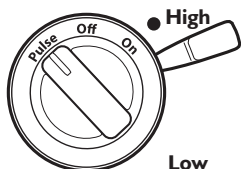
Cómo seleccionar las herramientas adecuadas



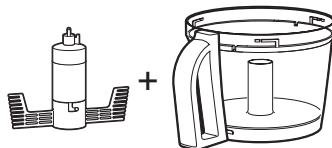
La cuchilla de plástico para masa se usa con el tazón de trabajo



Amasar



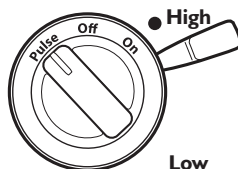
Masa de levadura



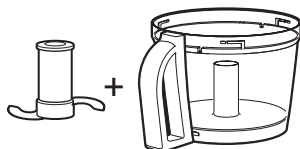
El batidor de huevos* se usa con el tazón de trabajo



Batir



Huevos



La cuchilla de acero inoxidable multiuso se usa con el tazón de trabajo



Picar



Moler



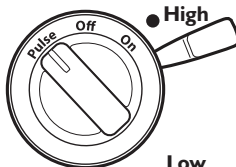
Hacer puré



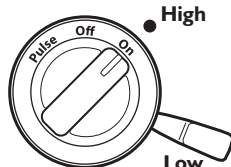
Mezclar



Vegetales, frutas, hierbas frescas, nueces, carne



Vegetales, frutas



Pesto, salsas, masa para pasteles, masa para pais, cremas

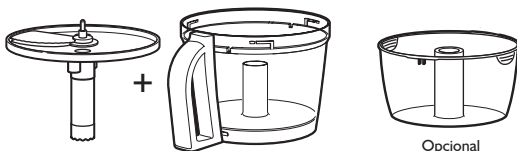
NOTA: Para obtener los mejores resultados al picar, comience con la palanca de velocidad fijada en "High" (Alta) y luego cambie el ajuste a "Low" (Baja).

* Disponible solamente con modelos selectos.

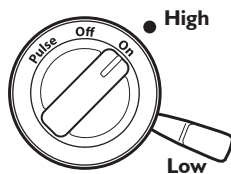
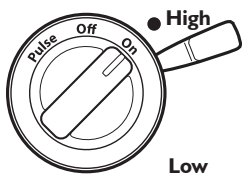
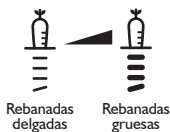
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Cómo seleccionar las herramientas adecuadas

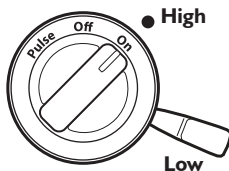
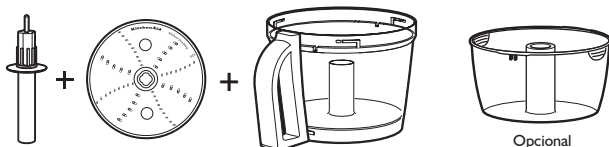
Use otros ajustes diferentes de los sugeridos a continuación para regular los resultados según sus preferencias personales.



El disco rebanador regulable se usa con el tazón de trabajo y un tazón de preparación optativo



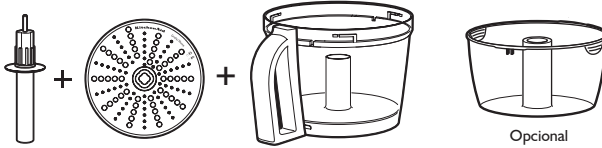
Papas, tomates, frutas (blandas), vegetales (blandos), frutas (duras), vegetales (duros)



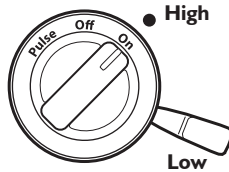
Vegetales, queso (congelado 30 minutos antes), chocolate, frutas (duras)

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

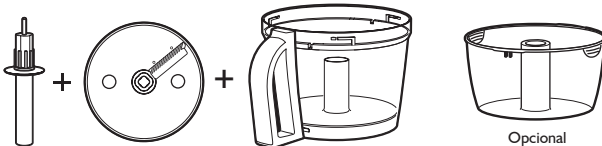
Cómo seleccionar las herramientas adecuadas



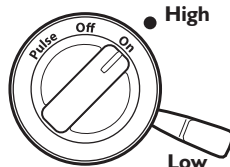
El disco para rallar parmesano y hielo en copos* se usa con el tazón de trabajo y un tazón de preparación optativo



Queso duro, hielo, chocolate



El disco para cortar en juliana* se usa con el tazón de trabajo y un tazón de preparación optativo



Zanahorias, calabacines, papas, vegetales

* Disponible solamente con modelos selectos.

Cómo sujetar el tazón de trabajo

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

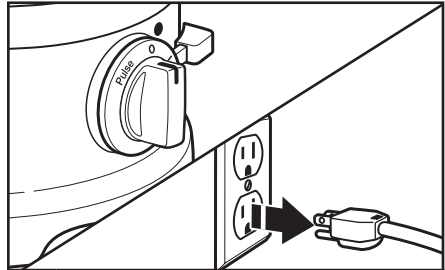
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

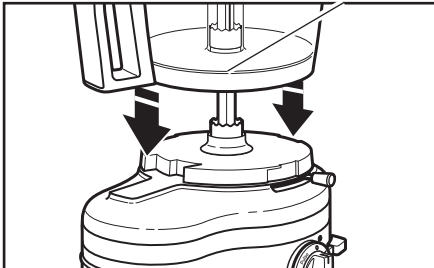
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, ^{Eje}eléctrico incendio o choque eléctrico.

Antes del primer uso

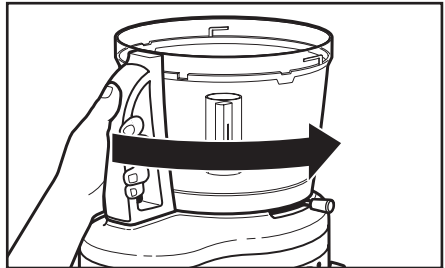
Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave los tazones y los accesorios como se describe en la sección "Cuidado y limpieza".



Cerciórese de que el procesador de alimentos esté apagado, desenchufado y colocado sobre una superficie nivelada.



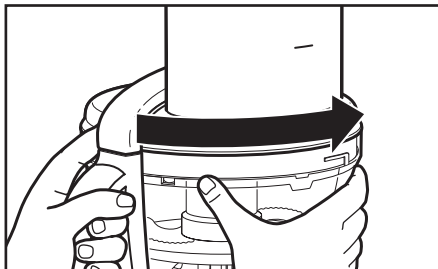
2 Coloque el tazón de trabajo sobre la base, como se muestra.



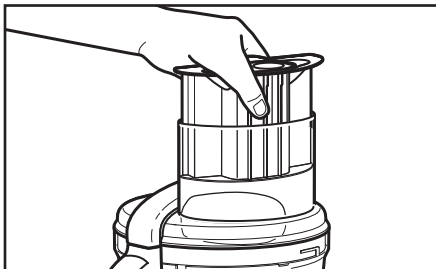
3 Gire el tazón de trabajo para engancharlo sobre la base.

CÓMO USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo sujetar la tapa y el mecanismo de seguridad



- 1 Instale la tapa del tazón de trabajo, alineando las lengüetas y trabándola en su lugar. El sello ultrahermético es resistente a salpicaduras.



- 2 El tubo de alimentación grande debe insertarse dentro de la tapa para que funcione el procesador de alimentos.

SUGERENCIA: Es más fácil sujetar la tapa cuando se quita el tubo de alimentación grande. Después de sujetar la tapa, cerciórese de insertar el tubo de alimentación grande.

Cómo usar el tubo de alimentación 3 en 1

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

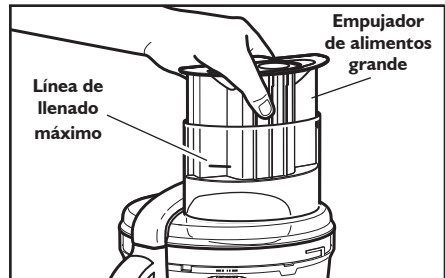
Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

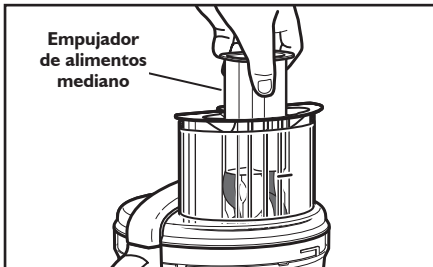
No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes del uso

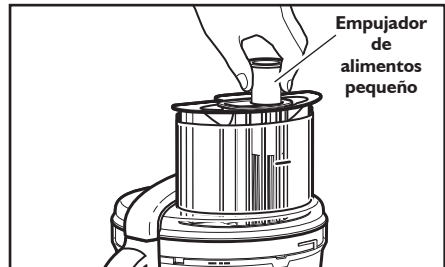
Antes de poner a funcionar el procesador de alimentos, cerciórese de que el tazón de trabajo, las cuchillas y la cubierta del tazón de trabajo estén ensambladas correctamente en la base del procesador de alimentos.



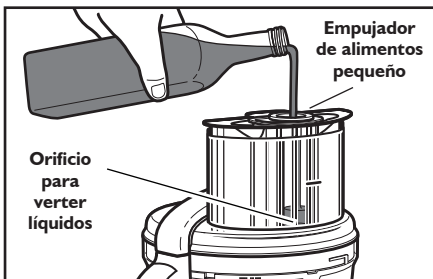
1 Use el tubo de alimentación y el empujador de alimentos grande para procesar alimentos grandes.



2 Use el empujador de alimentos mediano en el tubo de alimentación para procesar alimentos más pequeños.



3 Use el empujador de alimentos pequeño para rebanar o rallar en tiras los alimentos más pequeños y más finos.



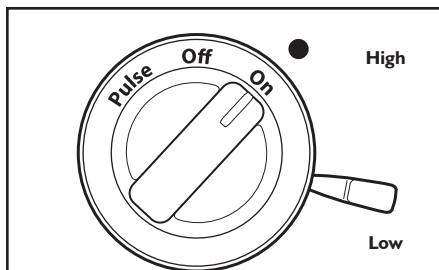
4 Use el orificio para verter líquidos en el empujador de alimentos pequeño para verter lentamente aceite u otros ingredientes líquidos dentro del tazón de trabajo.

SUGERENCIA: El ritmo de flujo del orificio para verter líquidos es ideal para hacer mayonesa.

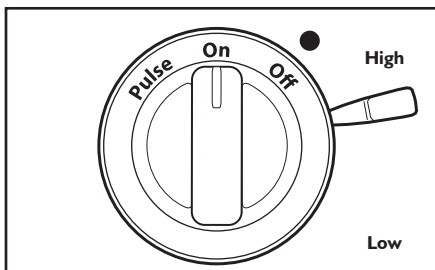
CÓMO EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo usar los controles de velocidad

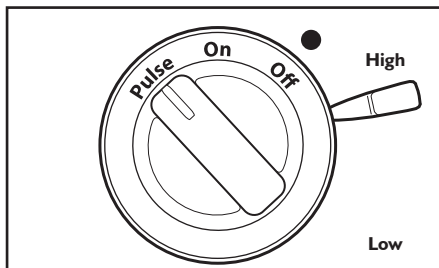
NOTA: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el tazón de trabajo y la tapa estén bien asegurados en la base, y que el empujador de alimentos grande esté por completo en su lugar.



1 Para encenderlo, gire la palanca de velocidad hacia High (Alta) o Low (Baja); luego gire el cuadrante hacia ON (Encendido).



2 Para detener el funcionamiento, gire el cuadrante hacia OFF (Apagado).



3 Para usar el modo de pulsar, gire la palanca de velocidad hacia High (Alta) o Low (Baja) y gire el cuadrante hacia PULSE (Pulsar), para comenzar a procesar; el cuadrante volverá automáticamente hacia la posición de OFF (Apagado) para detenerse. El control de pulso permite un control preciso de la duración y la frecuencia del procesamiento.

NOTA: Para poder cambiar las velocidades, la palanca de velocidad deberá estar en la posición de OFF (Apagado).

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

Cómo preparar el juego para cortar en cubos por primera vez

IMPORTANTE: Siga estas instrucciones para lavar debidamente todas las piezas del juego para cortar en cubos, antes de usarlo por primera vez.

⚠ ADVERTENCIA

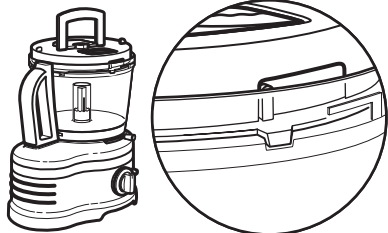
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

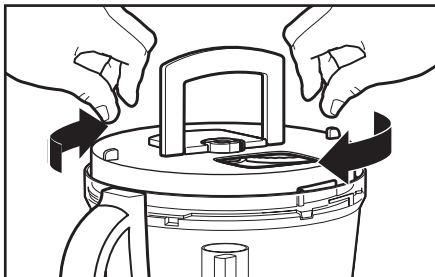
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.



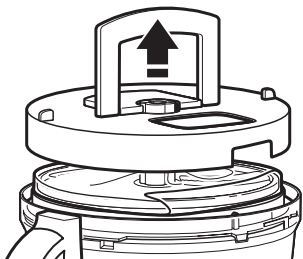
1 Usando la manija, coloque el juego para cortar en cubos ensamblado dentro del tazón de trabajo.



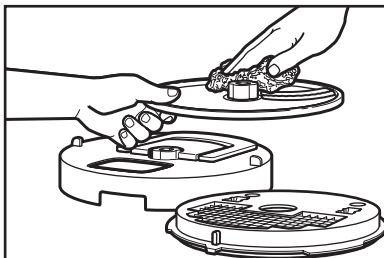
2 Cuando coloque el juego en el tazón de trabajo, alinee la lengüeta del juego con la ranura en el tazón de trabajo.



3 Gire la tapa del juego para cortar en cubos, usando las lengüetas para los dedos, hasta que se desbloquee.



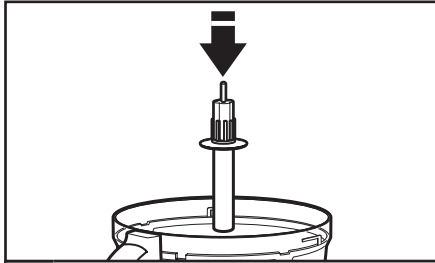
4 Usando la manija, quite la tapa del juego para cortar en tubos.



5 Limpie cada pieza del juego para cortar en tubos en la lavavajillas o con un paño suave y agua tibia.

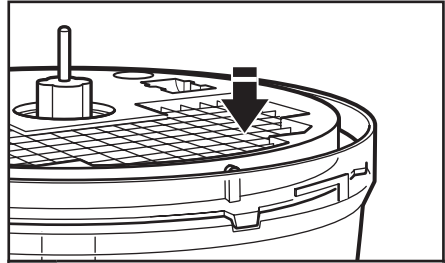
CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

Cómo instalar y usar el disco para cortar en cubos



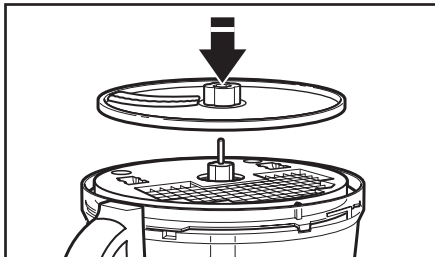
1

Coloque el adaptador del disco sobre el eje eléctrico.



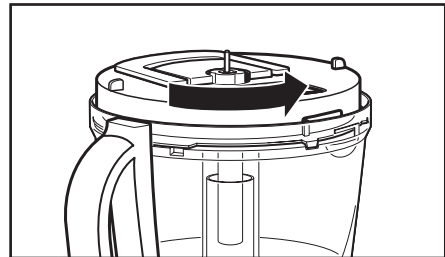
2

Coloque la rejilla del juego para cortar en cubos, mirando hacia el frente, y alinee la lengüeta del juego con la ranura en el tazón de trabajo.



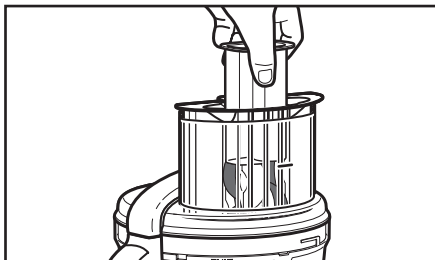
3

Coloque la cuchilla del juego para cortar en cubos, cerciorándose de que esté encajada y segura.



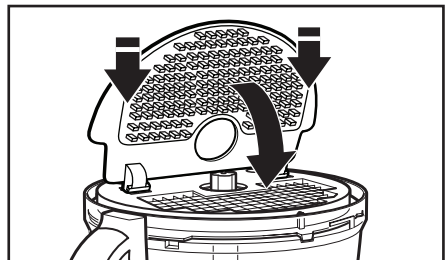
4

Coloque la tapa del juego para cortar en cubos sobre el juego ensamblado, con el orificio mirando hacia delante y la traba en su lugar.



5

Coloque la tapa en el procesador de alimentos y use el tubo de alimentación mediano para cortar en cubos los alimentos deseados. Si la tapa no se cierra por completo, cerciórese de que el juego para cortar en cubos y la rejilla están encajados por completo.



6

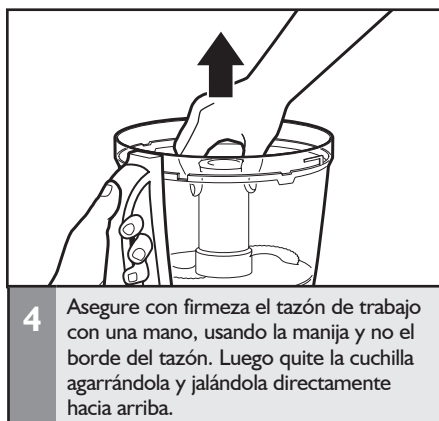
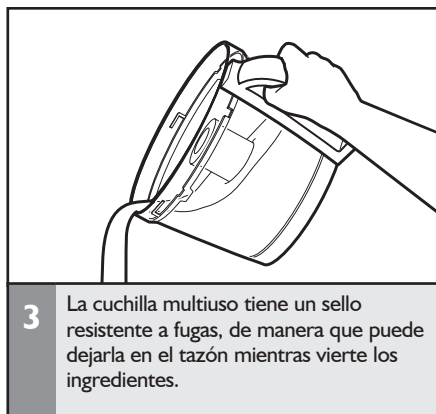
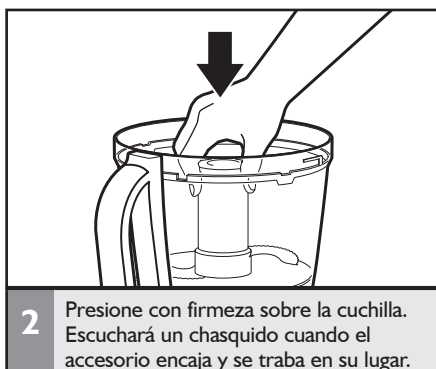
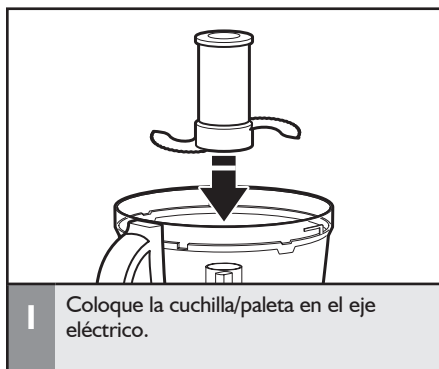
Después de cortar en cubos, quite la tapa del juego para cortar en cubos y la cuchilla para cortar en cubos; coloque la herramienta para limpiar el juego para cortar en cubos en las muescas de la rejilla del mismo; luego empuje la herramienta para limpiar hacia abajo, en la rejilla para cortar en cubos. Esto hará que el alimento restante se empuje hacia fuera de la rejilla, permitiéndole lavar el juego para cortar en cubos más eficazmente.

NOTA: Los alimentos duros, como las zanahorias, pueden necesitar más fuerza para removerlos con la herramienta para limpiar el juego de cortar en cubos. Es normal que algunos alimentos permanezcan en la rejilla hasta que termine de lavarla.

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

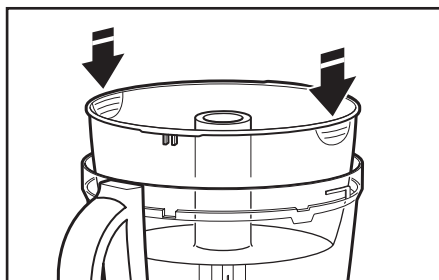
Cómo instalar y quitar la cuchilla multiuso

NOTA: La cuchilla multiuso tiene un sello resistente a salpicaduras, y puede dejarse en el tazón de trabajo o quitarse antes de quitar el contenido.

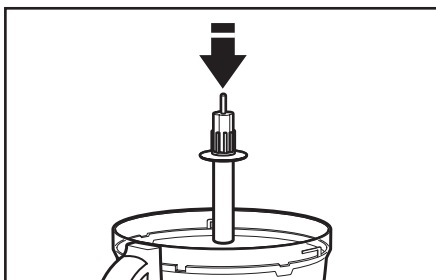


Cómo instalar y quitar el tazón de preparación

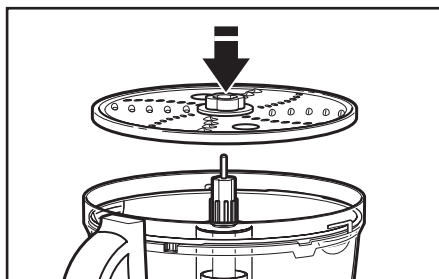
NOTA: El tazón de preparación puede usarse solamente con los discos y el juego para cortar en cubos.



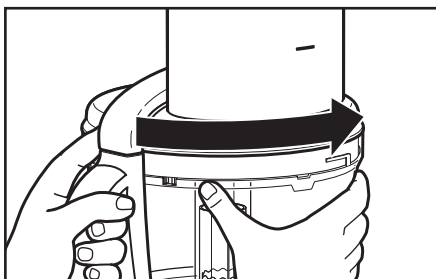
1 Para usar el tazón de preparación, colóquelo en el tazón de trabajo usando las dos áreas rebordeadas para los dedos.



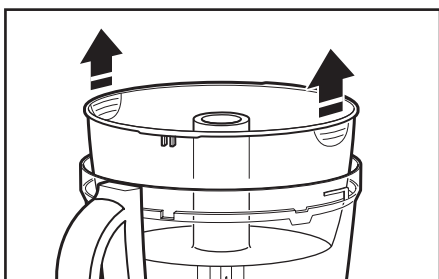
2 Coloque el adaptador sobre el eje eléctrico.



3 Coloque el disco deseado sobre el eje eléctrico. No use ninguna cuchilla con el tazón de preparación.



4 Instale la tapa del tazón de trabajo, alineando las lengüetas y trabándola en su lugar.

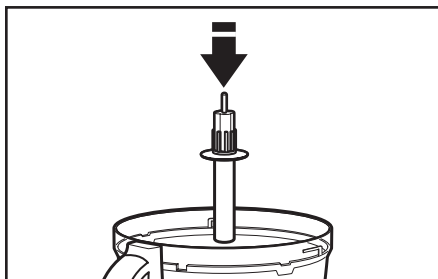


5 Después de procesar, quite el tazón de preparación usando las áreas rebordeadas para los dedos.

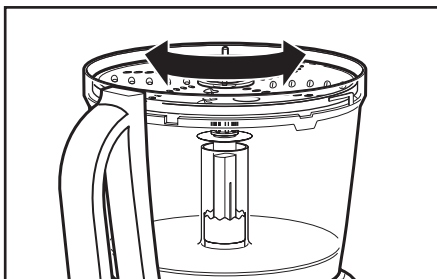
IMPORTANTE: Los discos y los adaptadores deberán quitarse antes de quitar los tazones.

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

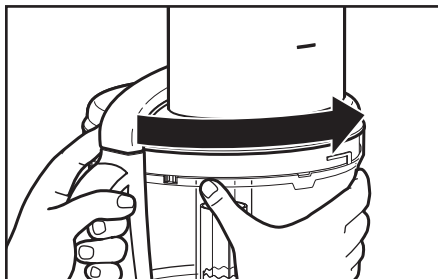
Cómo instalar y quitar los discos ralladores en tiras, para cortar en juliana* y para parmesano*



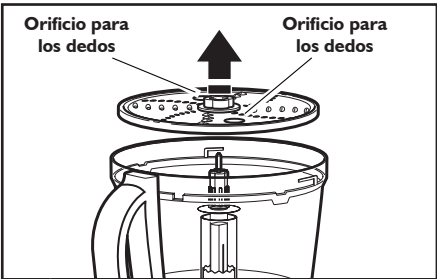
1 Coloque el adaptador sobre el eje eléctrico.



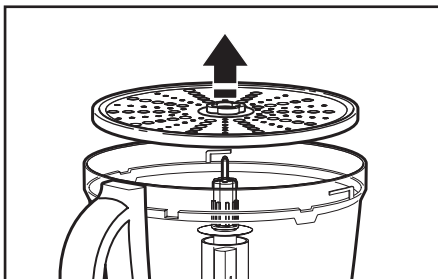
2 Gire lentamente el disco hasta que caiga en su lugar, sobre el adaptador.



3 Instale la tapa del tazón de trabajo, alineando las lengüetas y trabándola en su lugar.



4 Para quitar el disco rallador en tiras y el disco para cortar en juliana, quite la tapa del tazón de trabajo y levante el disco en forma recta usando los dos orificios para los dedos.



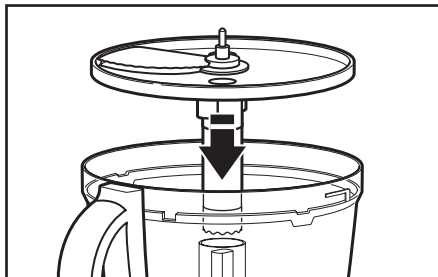
5 Para quitar el disco para rallar parmesano después de procesarlo, levante el adaptador.

IMPORTANTE: Los discos y los adaptadores deberán quitarse antes de quitar los tazones.

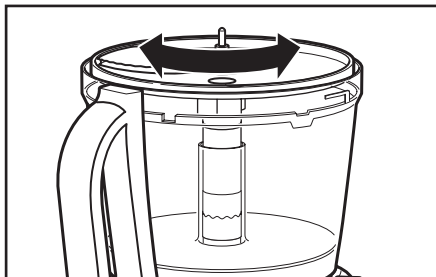
* Disponible solamente con modelos selectos.

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

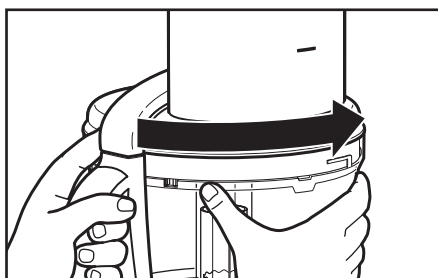
Cómo instalar y quitar el disco rebanador



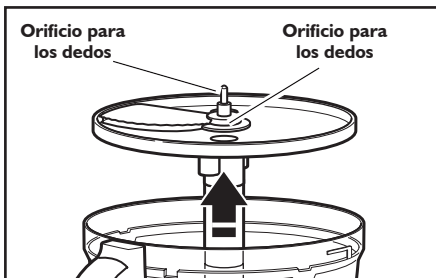
1 Coloque el disco sobre el eje eléctrico.



2 Gire lentamente el disco hasta que caiga en su lugar.



3 Instale la tapa del tazón de trabajo, alineando las lengüetas y trabándola en su lugar.



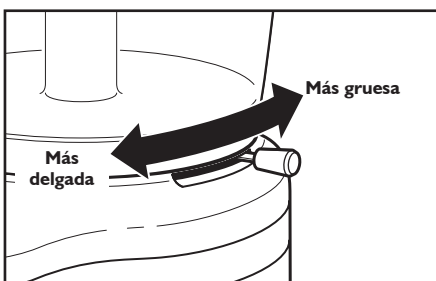
4 Para quitar el disco rebanador, quite la tapa del tazón de trabajo y levante el disco en forma recta usando los dos orificios para los dedos.

Español

Cómo regular el grosor de las rebanadas

NOTA: El cambiar los ajustes de espesor con otros discos o cuchillas instalados no afectará el funcionamiento.

Tenga cuidado, ya que al cambiar la presión en el alimento cuando lo guía dentro del tubo de alimentación, es posible que cambie el espesor de las rebanadas. Ejercer mayor presión para una rebanada más gruesa, o menos presión para una rebanada más fina.

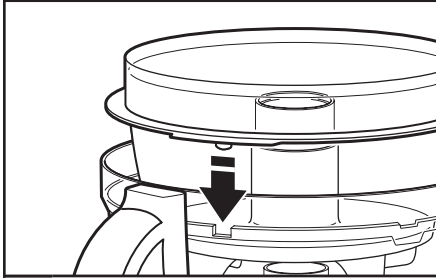


Mueva la palanca hacia el ajuste de espesor deseado.

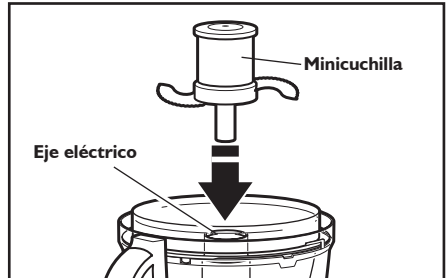
IMPORTANTE: Los discos y los adaptadores deberán quitarse antes de quitar los tazones.

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

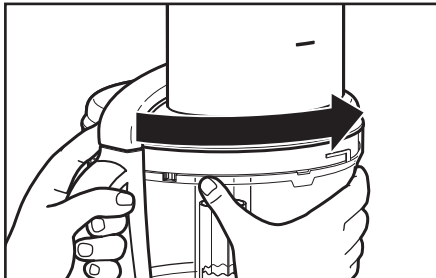
Cómo instalar y quitar el minitazón y la minicuchilla



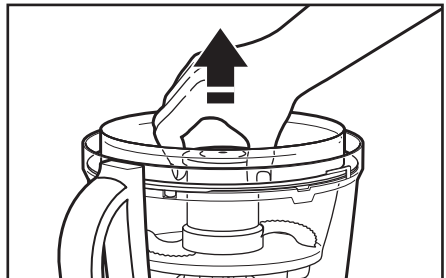
1 Coloque el minitazón dentro del tazón de trabajo, cerciorándose de que la lengüeta en el minitazón esté alineada con la muesca en el tazón de trabajo.



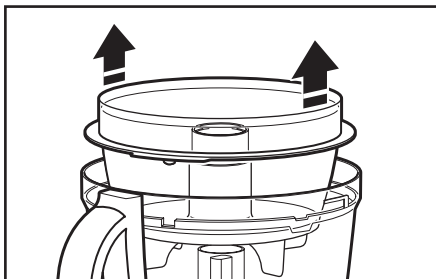
2 Presione con firmeza hacia abajo sobre la minicuchilla. Escuchará un chasquido cuando la misma encaja y se traba en su lugar.



3 Instale la tapa del tazón de trabajo, alineando las lengüetas y trabándola en su lugar.



4 Quite la tapa del tazón de trabajo. Tome y jale la minicuchilla directo hacia arriba.

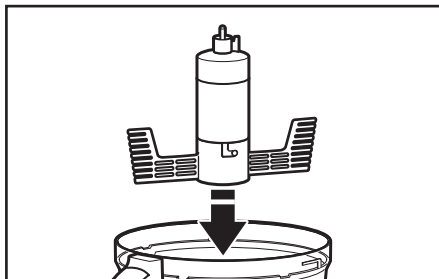


5 Levante el minitazón usando las dos áreas rebordeadas para los dedos.

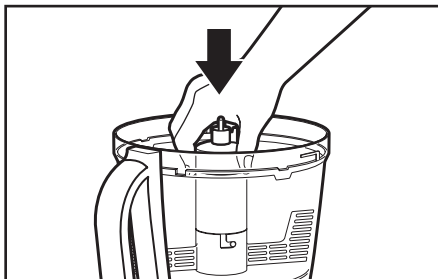
IMPORTANTE: Los discos y los adaptadores deberán quitarse antes de quitar los tazones.

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

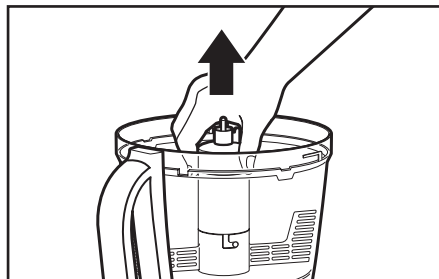
Cómo instalar y quitar el batidor de huevos* o la paleta para masa



1 Coloque el batidor de huevos o la paleta para masa sobre el eje eléctrico.



2 Presione con firmeza el batidor de huevos o la paleta para masa. Escuchará un chasquido cuando el accesorio encaja y se traba en su lugar.



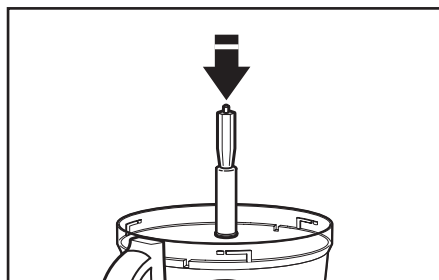
3 Después de procesar, agarre con firmeza el batidor de huevos o la paleta para masa y levántelo/la en sentido recto.

IMPORTANTE: Los discos y los adaptadores deberán quitarse antes de quitar los tazones.

* Disponible solamente con modelos selectos.

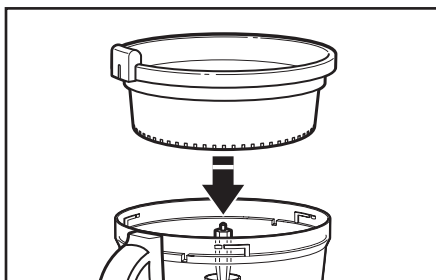
CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

Cómo instalar y quitar la prensa para cítricos*



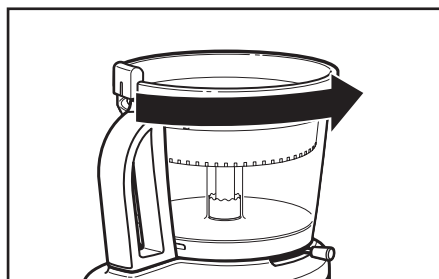
1

Coloque el adaptador de la prensa para cítricos sobre el eje eléctrico.



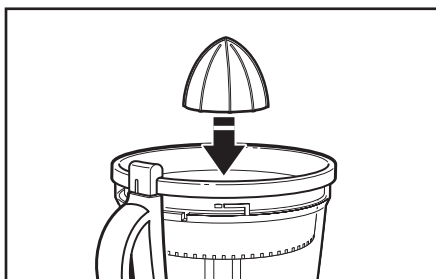
2

Coloque la canasta coladora en el tazón de trabajo con el sujetador de bloqueo colocado a la izquierda de la manija del tazón de trabajo.



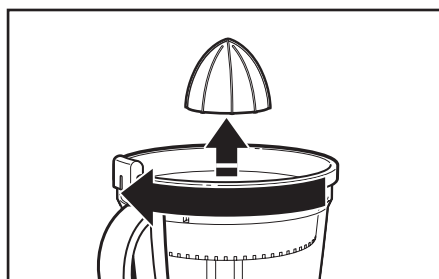
3

Gire la canasta hacia la izquierda hasta que el sujetador se trabe en la manija.



4

Coloque el cono dentro de la canasta coladora, conectándolo al adaptador. Es posible que sea necesario girar el cono hasta que encaje en su lugar.



5

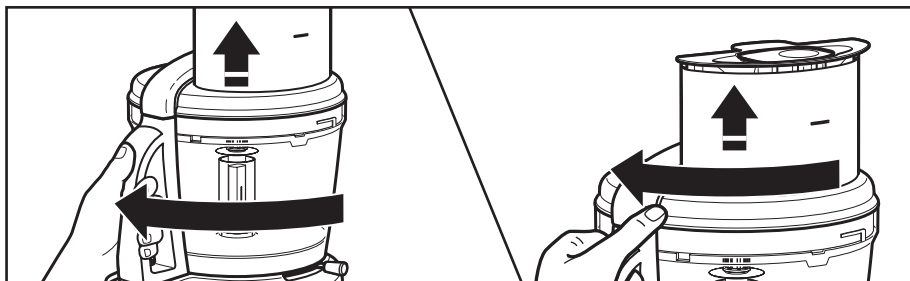
Después de procesar, levante el cono de la canasta coladora, gire la misma para desbloquearla de la manija (como se muestra) y levántela del tazón de trabajo. Quite el adaptador.

IMPORTANTE: Los discos y los adaptadores deberán quitarse antes de quitar los tazones.

* Disponible solamente con modelos selectos.

Cómo quitar los accesorios y el tazón de trabajo

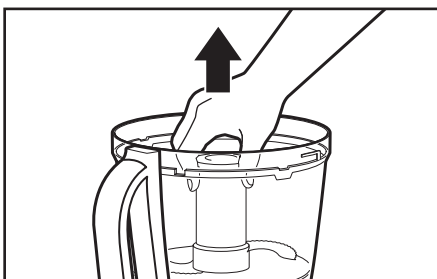
IMPORTANTE: Cerciórese de que el procesador de alimentos esté apagado y desenchufado antes de desensamblarlo.



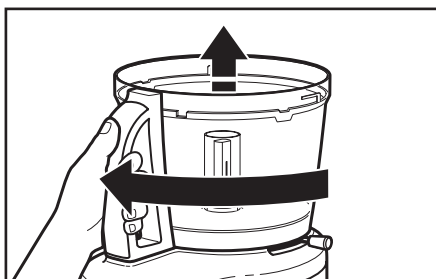
- 1** Para quitar el tazón de trabajo del procesador de alimentos antes de quitar los accesorios: Gire el tazón de trabajo y levántelo para quitarlo; luego gire la tapa y levántela.
- Para quitar los accesorios antes de quitar el tazón de trabajo del procesador de alimentos: Gire la tapa del tazón de trabajo para desbloquearla, como se muestra, y levante la tapa para quitarla siguiendo los pasos a continuación con el tazón todavía sujeto al procesador de alimentos.



- 2** Para quitar los accesorios de disco: Sostenga el disco sujetándolo en los 2 orificios para los dedos; levántelo en sentido recto. Después quite el adaptador.



- 3** Para quitar los accesorios de cuchillas: Tome la cuchilla y jálala directamente hacia arriba



- 4** Si el tazón de trabajo todavía está sujeto al procesador de alimentos: Gire el tazón de trabajo y levántelo para quitarlo.

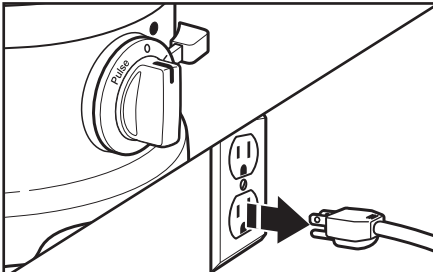
⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

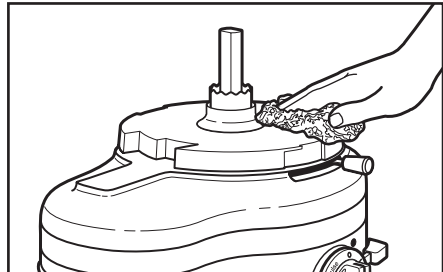
Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

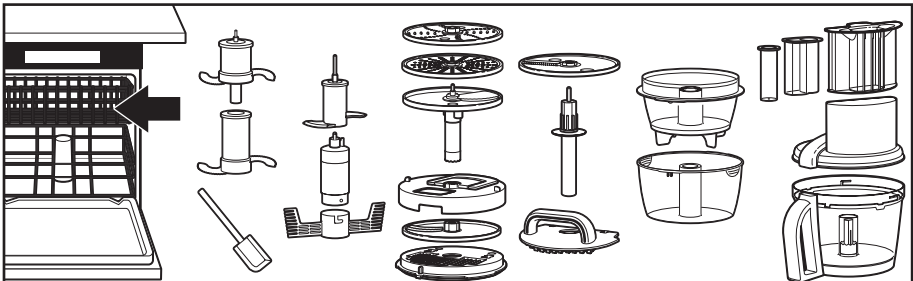
IMPORTANTE: Nunca use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal con el procesador de alimentos. Estos pueden rayar o deslustrar tazón de trabajo y la tapa.



1 Cerciórese de que el procesador de alimentos esté apagado y desenchufado antes de desensamblarlo.

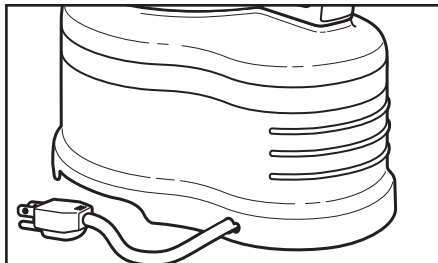


2 Limpie la base y el cable con un paño tibio y jabonoso. Seque con un paño suave.



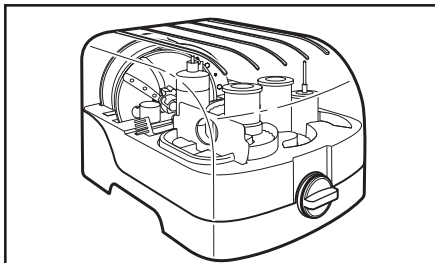
3 Todas las otras partes del procesador de alimentos son lavables en lavavajillas.

- Cargue las piezas lejos de los elementos calefactores que estén expuestos en la lavavajillas.
- Los tazones deberán cargarse boca abajo, no de costado.
- Evite usar ajustes altos de temperatura, tales como el ajuste sanitario o con vapor.



4

Para guardar, empuje el cable dentro de la base del procesador de alimentos.



5

Guardé los discos, el eje y las cuchillas en el estuche provisto, en un lugar fuera del alcance de los niños.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Cómo usar la cuchilla multiuso

ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.



Para picar frutas o vegetales frescos:

Pele, saque las semillas. Corte los alimentos en trozos de 1 a

1 1/2 pulgada (2,5 a 4 cm). Procese los alimentos hasta que alcancen el tamaño deseado con pulsos cortos, de 1 a 2 segundos cada uno. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer puré de frutas y vegetales

(excepto papas) cocidos: Agregue 1/4 taza (60 ml) de líquido según la receta por cada taza (235 ml) de alimentos. Procese los alimentos usando pulsos cortos hasta que estén picados finos. A continuación procese continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas: Corte las papas cocidas y calientes en tiras con el disco para rallar en tiras. Cambie el disco para rallar en tiras por la cuchilla multiuso. Agregue mantequilla ablandada, leche y condimentos. Haga de 3 a 4 pulsos, de 2 a 3 segundos cada uno, hasta que esté suave y se haya absorbido la leche. No procese en exceso.

Para picar frutas secas (o pegajosas): Los alimentos deben estar fríos. Agregue 1/4 taza (60 ml) de harina según la receta por cada 1/2 taza (120 ml) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Para picar finamente la cáscara de cítricos:

Con un cuchillo afilado, pele la porción de color (sin la membrana blanca) de los cítricos. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que se haya picado finamente.

Para moler ajo o para picar hierbas frescas o pequeñas cantidades de vegetales:

Con el procesador en marcha, agregue los alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que se hayan picado. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que el tazón de trabajo y las hierbas estén completamente secos antes de picarlos. **Para picar frutos secos o hacer mantequilla de frutos secos:** Procese hasta 3 tazas (710 ml) de frutos secos a la consistencia deseada, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Para una consistencia más gruesa, procese tandas más pequeñas, pulsando 1 o 2 veces de 1 a 2 segundos cada vez. Haga más pulsos para obtener una consistencia más fina. Para las mantequillas de frutos secos, procese continuamente hasta que esté suave. Guarde en el refrigerador.

Para picar carne de res, de aves o

mariscos cocidos o crudos: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) a la vez hasta alcanzar el tamaño deseado, usando pulsos cortos de 1 a 2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migas de pan, galletas

o galletas saladas: Corte en trozos de 1 1/2 a 2 pulgadas (3,5 a 5 cm). Procese el alimento hasta que esté fino. Para los trozos más grandes, haga de 2 a 3 pulsos de 1 a 2 segundos cada vez. Continúe procesando el alimento hasta que esté fino.

Para derretir chocolate para una receta:

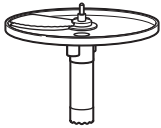
Combine el chocolate y la azúcar según la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que se haya picado finamente. Caliente el líquido según la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido a través del tubo de alimentación. Procese hasta que esté suave.

Para rallar quesos duros en trozos pequeños, tales como parmesano y romano:

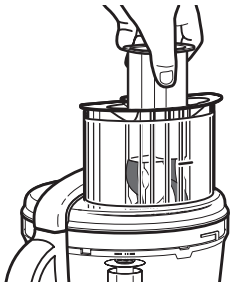
Nunca intente procesar queso que no se pueda pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Usted puede utilizar la cuchilla multiuso para rallar quesos duros en trozos pequeños. Corte el queso en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Colóquelos en el tazón de trabajo. Procese con pulsos cortos hasta que estén picados gruesos. Procese continuamente hasta que estén rallados en trozos finos. Los trozos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras el procesador está funcionando.

NOTA: El procesar frutos secos y otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del tazón.

Cómo usar el disco rebanador rallador



Para rebanar o rallar en tiras frutas o vegetales largos y con un diámetro relativamente pequeño, tales como apio, zanahorias y bananas:



Corte los alimentos de modo que encajen de manera vertical u horizontal en el tubo de alimentación; colóquelos de manera ajustada para que se mantengan en la posición correcta. Procese haciendo presión uniforme. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

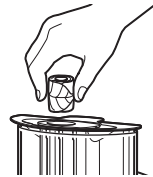
Para rebanar o rallar en tiras frutas y vegetales redondos, tales como cebollas, manzanas y pimientos verdes: Pele y saque las semillas. Corte por la mitad o en cuartos para que los trozos pasen a través del tubo de alimentación. Introduzca los trozos en el tubo de alimentación. Procese haciendo presión uniforme.

Para rebanar o rallar frutas y vegetales pequeños, tales como fresas, champiñones y rábanos: Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas, dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese haciendo presión constante. Asimismo puede usar el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos partes. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y use el empujador pequeño para procesarlos.

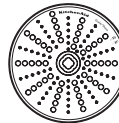
Para rebanar la carne de res o de ave cruda como las carnes para freír con poco aceite: Corte o haga rollos con la carne para que pase a través del tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que se sientan duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor del alimento. Revise que aun pueda pinchar los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no es así, espere a que se descongele un poco el alimento. Procese haciendo presión constante.

Para rebanar la carne de res o de ave cocida, incluyendo salami, salchichón, etc.: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese presionando con firmeza constantemente.

Para rallar espinaca y otros vegetales de hoja en tiras: Apile las hojas. Hágalas un rollo y colóquelo horizontalmente en el tubo de alimentación. Procese haciendo presión uniforme.



Para rallar en tiras quesos de consistencia firme y suave:



El queso de consistencia firme debe estar muy frío. Para obtener los mejores resultados con los quesos suaves, tales como mozzarella, colóquelos en el congelador 10 a 15 minutos antes de procesarlos. Corte el queso de modo que pase a través del tubo de alimentación. Procese haciendo presión uniforme.

Cómo usar la paleta para masa

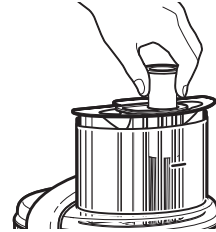


La paleta para masa se ha diseñado específicamente para mezclar y amasar la masa de levadura rápidamente y a fondo. Para obtener los mejores resultados, no amase para

las recetas que requieran más de 4 tazas (500 g) de harina.

Consejos útiles

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro, tal como una zanahoria, se aplasta o se atasca en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla cuidadosamente.
- No sobrellene el tazón de trabajo ni el minitazón. Para los alimentos líquidos, siga los niveles de llenado máximo indicados en el tazón de trabajo. Cuando pique, no debe llenar el tazón de trabajo más de 1/3 o a la mitad. Use el minitazón para hasta 4 tazas (1 L) de líquido o 4 tazas (500 g) de ingredientes secos.
- Coloque los discos rebanadores de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla dé un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes a picar a través del tubo de alimentación mientras el procesador esté funcionando.
- Distintos alimentos requieren distintos grados de presión para obtener los mejores resultados de rallado en tiras y rebanado. En general, use poca presión para los alimentos suaves y delicados (fresas, tomates, etc.), presión media para los alimentos de tamaño mediano (calabacines, papas, etc.) y presión más firme para los alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes congeladas parcialmente, etc.).
- El queso suave y medio duro se puede extender o enrollar en el disco rallador en tiras. Para evitar que esto ocurra, ralle solamente el queso bien frío.



- Algunas veces los alimentos finos, tales como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con alimento por completo. Para procesar artículos pequeños o finos, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de dos partes resultará útil.
- Cuando prepare un pastel o masa para galletas, use la cuchilla multiusos para batir la materia grasa y el azúcar primero. Agregue los ingredientes secos por último. Coloque los frutos secos arriba de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese los frutos secos y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes. No procese en exceso.
- Cuando los alimentos rallados en tiras o rebanados se apilen en un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con una espátula.
- Saque los alimentos una vez que éstos alcancen la parte inferior de un disco rebanador o rallador en tiras.
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar en tiras. Si lo desea, corte éstos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza dele tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar los ingredientes de la cuchilla multiusos con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y haga pulsos de 1 a 2 segundos para que al girar se limpie la cuchilla.

- Después de quitar la tapa del tazón de trabajo, colóquela al revés sobre el mostrador. Esto ayuda a mantener el mostrador limpio.
- Use la espátula para sacar los ingredientes del tazón de trabajo.
- Su procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - Moler granos de café, granos o especias duras
 - Moler huesos u otras partes de los alimentos que no sean comestibles
 - Licuar frutas o vegetales frescos
 - Rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si cualquier parte de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su procesador de alimentos falla o no funciona, revise lo siguiente:

El procesador de alimentos no funciona:

- Asegúrese de que el tazón y la tapa estén bien alineados y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación.
- Cuando utilice la abertura grande del tubo de alimentación, asegúrese de que el alimento no esté por arriba de la línea de Max. Fill (Llenado máximo) en el tubo de alimentación.
- Cerciérese de que el procesador de alimentos esté enchufado.
- ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al procesador de alimentos? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Desenchufe el procesador de alimentos y luego vuelva a enchufarlo en el contacto.
- Si el procesador de alimentos no está a temperatura ambiente, espere hasta que alcance la temperatura ambiente y vuelva a intentar.
- Si no se mueve la palanca de velocidad, cerciórese de que el cuadrante esté en la posición de Off (Apagado).
- Para que la tapa gire con facilidad, es posible quitar el sello o simplemente aplicar aceite vegetal al mismo.

El procesador de alimentos no ralla en tiras o no rebanan adecuadamente:

- Asegúrese de que el lado del disco con el filo en relieve esté colocado mirando hacia arriba sobre el adaptador.
- Si va a utilizar la cuchilla rebanadora regulable, asegúrese de que esté ajustada en el grosor correcto.
- Asegúrese de que los ingredientes sean apropiados para rebanar o rallar en tiras.

Si la tapa del tazón de trabajo no se cierra:

- Asegúrese de que el disco se haya instalado correctamente, con el nudo en relieve en la parte superior, y colocado adecuadamente en el adaptador de transmisión.
- Intente cerrarla nuevamente, habiendo quitado el empujador de alimentos grande.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

Garantía limitada de reemplazo total de KitchenAid® Pro-Line para los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los productos KitchenAid Pro-Line usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía limitada de reemplazo total:

Cinco años a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:

Reemplazo sin dificultades para su producto Pro-Line. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo hacer arreglos para el reemplazo o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-832-7173**.

O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.



KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su producto Pro-Line ha sido empleado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto Pro-Line a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la reparación de los productos Pro-Line usados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A CINCO AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY.

Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra. **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA** KitchenAid no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico aparte de las declaraciones incluidas en esta Garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico, deberá dirigirse a KitchenAid o a su distribuidor para la compra de un contrato de servicio.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR O REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su producto Pro-Line presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y de devolvernos su producto Pro-Line original. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su producto Pro-Line fallara durante los primeros cinco años de compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173**, de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba el producto Pro-Line de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empaquetar el producto Pro-Line original.

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si su producto Pro-Line presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, KitchenAid Canada lo reemplazará con un producto Pro-Line idéntico o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su producto Pro-Line presentara alguna falla durante los primeros cinco años de compra, llévelo o envíelo a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por

KitchenAid. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su producto Pro-Line de reemplazo será devuelto con porte prepago y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173**.

O bien escribanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-832-7173** o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró

su producto Pro-Line para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-832-7173**.

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

KitchenAid®

®/™ © 2013 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2013 KitchenAid. Tous droits réservés. Emploi sous licence au Canada.

®/™ © 2013 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.